

15  
min



un filet  
d'huile



un peu de thon



un peu de persil  
(pour la couleur)

# OMELETTE



2-3  
oeufs



sel

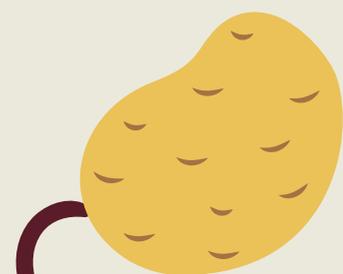


Champignons

## RECETTE

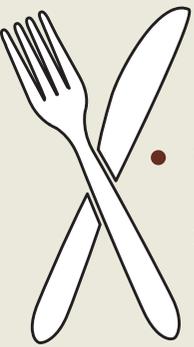


une poêle



1-2 petites pommes  
de terre





- Commencez à mettre un filet d'huile (d'olive, de tournesol ou de colza chacun selon ses goûts).
- Pendant que l'huile chauffe, **coupez les pommes de terre en fines rondelles** (plus c'est fin plus ça cuit rapidement) salez et disposez les sur la poêle.
- Laissez les cuire un peu, retournez les histoire que les deux faces soient cuites.
- Pendant ce temps, **coupez vos champignons.**
- Une fois les pommes de terre cuites, **mettez les champignons.**
- Et durant ce temps **cassez vos œufs** (ça reste une omelette donc c'est plutôt logique vu qu'on ne fait pas d'omelettes sans casser des œufs), battez les, **salez les, mettez-y du thon en boîte.**
- **Versez vos œufs dans la poêle** et plus voilà votre omelette un peu élaborée est presque finie, il ne vous reste plus qu'à la laisser cuire puis de la déguster.

