

Courte description : À la maison ou en "camping" cette recette vous fera revivre le temps du Far West !



Omelette saucisse fumée du Far West



Plat principal

Temps de préparation : 10 minutes

Donne 6 portions

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 6 saucisses fumées (hot-dog) tranchées finement
- 2 c.a. table de beurre ou margarine
- ¼ tasse oignon vert hachés
- 1 c.a. table de jalapenos marinés Jepily
- 6 œufs
- 6 c.a. table de lait ou crème
- 3 oz cheddar ou gruyère râpé

Préparation : Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et ajouter oignons, saucisses et les faire sauter.

Battre les œufs, lait et les jalapenos marinés puis verser dans la poêle. Faire cuire à feu moyen et vers la fin de la cuisson saupoudrer de fromage et faite griller.

Recette offerte par : *Mon Père Gilles Béchard*

Bon Appétit !