

# Omelette lardons, asperges et Scarmoza fumée

Pour 2 PERSONNES

4 oeufs

4 asperges vertes

100 gr de lardons fumés en allumettes

5/6 billes de scarmoza trop grosses

4 asperges vertes

1 grosse cuillère à café de Pesto à l'ail des ours

1 bouquet de ciboulette

Huile d'olive (si nécessaire)

Fleur de sel - Poivre au moulin



## Étapes

- Prélever les billes de Scarmoza et les couper en morceaux pas trop gros
- Ajouter les lardons dans une poêle adhésive et commencer de les faire cuire.
- Couper les asperges en morceaux. Ajouter d'abord les pointes puis, pour les morceaux les couper en 4 pour qu'ils soient plus petits (ne pas mettre les plus gros bouts des tiges d'asperges). Ajouter aux lardons
- Ciseler l'aillet et l'ajouter également.
- Ajouter l'ail des ours et si besoin un mince filet d'huile d'olive. Mélanger le tout soigneusement.
- Casser les oeufs dans un saladier. Saler, poivrer, bien fouetter
- Ajouter la ciboulette ciselée, fouetter à nouveau.
- 5 minutes avant la dégustation, mettre une noix de beurre à fondre sur le contenu de la poêle et le faire fondre.
- Ajouter les oeufs battus sur sur les lardons/asperges/scarmoza.
- Laisser cuire tranquillement jusqu'à ce que l'omelette soit prise.
- Tout au long de la cuisson, décoller l'omelette sur les côtés en allant vers le centre.
- La décoller complètement et la glisser sur un plat, dès que la cuisson est à votre goût.
- Décorer avec quelques brins de ciboulette servir aussitôt avec une salade verte

