

# Tortilla ou omelette aux pommes de terre

## Ingrédients :

- 2 Pommes de terre
- 6 Œufs
- 6-8 Tranches de Bacon québécois
- 1 Oignon
- 125 ml de lait ou de crème
- 125 ml de fromage râpé
- Sel et poivre

## Préparation :

- 1-Cuire les légumes à feu vif ou directement dans la braise jusqu'à ce qu'ils soient bien rôtis
- 2-Couper les pommes de terre en tranches
- 3-Hacher l'oignon grillé
- 4-Fumer le bacon en indirect 5 à 10 min
- 5-Faire dorer les pommes de terre et l'oignon dans une poêle de fonte, à feu indirect
- 6-Dans un grand bol, mélanger les œufs battus et le lait
- 7-Ajouter le bacon en morceaux et les légumes au mélange d'œufs et de lait
- 8-Verser le contenu dans la poêle de fonte, saupoudrer de fromage râpé, ajouter sel et poivre
- 9-Cuire à feu indirect jusqu'à ce que le fromage soit fondu et les œufs fermes.