



## Omelette à l'huile de truffe et au fromage cheddar Perron âgé

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes • 4 portions

### Ingrédients :

- 8 œufs
- 4 c. à table (60 ml) d'eau froide
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de truffe (facultatif)
- 150 g de **fromage cheddar Perron âgé**, râpé
- 2 tranches de bacon en lanières
- 4 oignons verts hachés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 tomate coupée en dés
- 2 poivrons coupés en dés (1 jaune et 1 rouge)
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive pour la cuisson

**Préparation :** Battre ensemble les œufs, l'eau, le sel, le poivre et l'huile de truffe (si désiré); Dans une poêle anti-adhésive, dorer dans l'huile chaude l'ail, l'oignon et les lanières de bacon; Ajouter les poivrons, cuire 1 minute, incorporer les tomates et cuire 3 minutes à feu moyen; Verser le mélange d'œufs par-dessus les légumes, diminuer la chaleur et cuire 2 minutes; Garnir de **fromage cheddar Perron âgé** et cuire jusqu'à ce que le mélange soit pris mais encore crémeux.

*Cheddar Perron*