

Omelette lyonnaise

Pour 4 personnes.

6 œufs, 3 gros oignons, beurre, huile, sel, poivre, sucre, persil, ail.

Emincer les oignons épluchés, puis les faire blondir à la poêle, dans moitié beurre et huile, en remuant sans cesse. Assaisonner de sel, poivre et d'une pincée de sucre. Ajouter ces oignons à 6 œufs battus en omelette, avec un peu de persil et d'ail hachés, et faire cuire dans la poêle largement beurrée.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.