Omelette aux lardons, petits pois et chèvre

Recette pour 4 personnes

150 g de lardons fumés
1 poivron (rouge, jaune ou vert) coupé en lamelles
3 oignons frais émincés finement
150 g de petits pois congelés
4 C à soupe de basilic frais ciselé (ou congelé)
100 g de fromage de chèvre frais en bûche
8 œufs
¼ C à café de sel
¼ de à café de poivre

Préparation

Préchauffe ta poêle antiadhésive sur feu vif. Fais griller tes lardons. Au bout de 2 minutes, ajoute les poivrons et les oignons, et fais sauter le tout pendant 4 minutes.
Ajoute les petits pois surgelés, le basilic frais et remue bien.
Baisse le feu (moyen), dispose des morceaux de fromage de chèvre sur toute la garniture. A partir de maintenant tu ne remue plus ta préparation.
Bats légèrement tes œufs, ajoute le sel et le poivre, et verse dans la poêle délicatement.

Maintenant tu as 2 options :

- laisse prendre à feu doux pendant 5 minutes à couvert, et retourne ton omelette (tu dois *vraiment* avoir une poêle antiadhésive) et laisse dorer encore 3 minutes.
- laisse prendre à feu doux pendant 5 minutes à découvert, et place ta poêle sous le grill de ton four pendant 3 à 4 minutes, pour dorer le dessus (tu dois avoir une poêle dont le manche est amovible ou une avec un manche en acier).

Sers immédiatement.