**Omelette du fermier**

**cubes de jambon cuit
saucisson collier
lardons
beurre
sel et poivre**

**gruyère**
**œufs
pommes de terre
tomates
oignons
ail**

Faites revenir les tranches de pommes de terre bouillies dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites revenir l'oignon haché et l'ail écrasé dans le beurre. Coupez le saucisson collier en tranches d'un centimètre d'épaisseur et faites-les frire avec les cubes de jambon et le lard.

Mélangez toutes ces préparations et versez-les avec les œufs brouillés jusqu'à obtenir une omelette épaisse. Saupoudrez l'omelette de gruyère râpé et laissez-la se colorer sous le grill pendant un moment.