

TORTILLA AU VACHERIN FRIBOURGEOIS

Ingrédients : pour 4 personnes

- 300 gr de pommes de terre
- 200 gr de Vacherin Fribourgeois
- 6 oeufs
- 1/2 oignon
- sel, poivre, huile d'olive



Etapes de préparation :

1-Epluchez et coupez les pommes de terre en dé.

2-Faites chauffer les pommes de terre avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, ajoutez les oignons émincés et laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes, salez et poivrez.

3-Coupez le Vacherin Fribourgeois en dé.

4-Dans un saladier, battez les œufs et incorporez la préparation de pommes de terre et le Vacherin Fribourgeois.

5-Cuisez le mélange dans une poêle. Retournez là au cours de la cuisson. Servez chaud ou froid.

