

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Tortilla mexicaine	1 pc
Lard fumé	2 tranches
Oeufs	2 pc
crème fraîche	30 ml
Feuilles d'achillée	Quantité souhaitée
Fleurs de ciboulette	Quantité souhaitée
Fromage	3 tranches (type : emmenthal)
Piment d'Espelette	1 pincée

Préparation

1. Laver, éponger et ciseler les feuilles d'achillée.

2. Cuire le lard fumé, battre les oeufs avec les crème et cuire le tout en omelette.

3. Chauffer la tortilla. Déposer l'omelette, le lard fumé et les tranches de fromage.

4. Déposer l'achillée et les fleurs de ciboulette sur la tortilla. Rouler et découper en morceaux.
