

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Tortilla mexicaine	1 pc
Lard fumé	2 tranches
Oeufs	2 pc
crème fraîche	30 ml
Feuilles d'achillée	0 Quantité souhaitée
Fleurs de ciboulette	0 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.

---

---