

## 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.

---

---