

Tommes au four

Pour 4 personnes: 4 *tommes vaudoises*; 2 dl de vin blanc sec; 2 ou 3 gousses d'ail; 8 œufs; muscade; sel et poivre.

Coupez finement les tommes que vous aurez choisies grasses et bien faites. Mettez les tommes émincées dans un plat allant au four. Arrosez de vin et pressez les gousses d'ail par-dessus. Mélangez bien le tout avec une spatule et glissez à four chaud (250 degrés).

Battez vos œufs en omelette avec un peu de sel, de poivre et muscade. Lorsque les tommes sont fondues, ajoutez les œufs et laissez au four encore quelques minutes (le temps de leur permettre de prendre corps).

Servez dans le plat de cuisson, avec des pommes en robe des champs, de la purée de pommes de terre ou du pain de campagne.