



Omelette à l'ail des ours

Description



Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 œufs
- 4 c. à s. de lait
- Huile d'olive
- 50 gr feuilles d'ail des ours lavées dans de l'eau vinaigrée et séchées
- Sel
- Poivre
- Quelques fleurs d'ail des ours

Préparation :

Émincer une partie des feuilles d'ail des ours

Battre les œufs avec le lait, le sel et le poivre

Ajouter les feuilles d'ail des ours émincées

Dans une poêle chauffer l'huile d'olive

Verser le mélange d'œufs dans la poêle et cuire l'omelette d'un côté

Quand la surface commence à se solidifier un peu ajouter le reste des feuilles non émincées

Plier l'omelette et servir si on l'aime assez baveuse, sinon cuire encore quelques instants. Garnir de quelques fleurs d'ail des ours.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. ail des ours
2. omelette
3. recette

date créée

2 avril 2023

Auteur

cblancke

default watermark