



## Omelette Ã lâ??ail des ours

### Description



### IngrÃ©dients pour 2 personnes :

- 4 Å?ufs
- 4 c. Å s. de lait
- Huile dâ??olive
- 50 gr feuilles dâ??ail des ours lavÃ©es dans de lâ??eau vinaigrÃ©e et sÃ©chÃ©es
- Sel
- Poivre
- Quelques fleurs dâ??ail des ours

### PrÃ©paration :

Ã?mincer une partie des feuilles dâ??ail des ours

Battre les Å?ufs avec le lait, le sel et le poivre

Ajouter les feuilles dâ??ail des ours Ã©mincÃ©es

Dans une poÃªle chauffer lâ??huile dâ??olive

Verser le mÃ©lange dâ??Å?ufs dans la poÃªle et cuire lâ??omelette dâ??un cÃ´tÃ©

Quand la surface commence Ã se solidifier un peu ajouter le reste des feuilles non Ã©mincÃ©es

Plier lâ??omelette et servir si on lâ??aime assez baveuse, sinon cuire encore quelques instants. Garnir de quelques fleurs dâ??ail des ours.

### Categorie

1. SRHGx
2. to check

### Tags

1. ail des ours
2. omelette
3. recette

### date crÃ©Ã©e

2 avril 2023

### Auteur

cblancke

default watermark