

Omelette Ã lâ??ail des ours

Description



IngrÃ©dients pour 2 personnes :

- 4 Å?ufs
- 4 c. Ã 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

default watermark

Tags

1. ail des ours
2. omelette
3. recette

date crÃ©Ã©e
2 avril 2023
Auteur
cblancke