



Les Saveurs du Bois du Roc



Omelette à l'oseille

Pour 4 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 15 min

Ingrédients :

- 1 botte d'oseille
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'huile
- 1 cuillère à café de beurre

1. Équeuter, laver l'oseille et l'égoutter,
2. Mettre le beurre dans une casserole à feu doux et ajouter l'oseille,
3. Laisser réduire doucement en remuant de temps en temps,
4. Battre les œufs,
5. Lorsque l'eau de cuisson de l'oseille s'est évaporée, incorporer l'oseille aux œufs battus,
6. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y verser le mélange,
7. Ramener les bords de l'omelette vers l'intérieur,
8. Laisser cuire, le dessous de l'omelette doit être doré et l'extérieur moelleux.

Bon appétit !