



4 personnes



5 min



10 min

Oeufs : 8
Poivre
Beurre : 20 g
Crème fraîche épaisse : 3 cs
Sel
Oseille : 200 gr

Omelette à l'oseille

Ôtez les queues des feuilles d'oseille.

Lavez l'oseille rapidement à l'eau puis séchez-la dans un linge ou un papier absorbant.

Dans une grande poêle de préférence anti-adhésive, faites fondre le beurre à feu doux avec les feuilles d'oseille.

Cassez les oeufs dans un récipient, ajoutez la crème, du sel et du poivre. Battez le tout en omelette.

Lorsque l'oseille a fondu, que l'eau s'est évaporée, ajoutez les oeufs. Remuez la préparation dans la poêle avec une spatule en bois puis laissez prendre les bords.

Lorsque les bords ont pris, soulevez-les et faites couler le dessus liquide de l'omelette.

Maintenez tout de même le dessus de l'omelette assez « baveux » et, au moment de servir, replier l'omelette en deux.