



Omelette verte

Instructions



Préparation : < 10 min

Ingrédients

Pour 12 parts

- 2 Œufs
- Chèvre (30 g)
- Épinard (40 g)
- Beurre (5 g)
- Herbes de provence
- Salade verte + vinaigrette (30 g)
- Un morceau de pain, selon sa faim (environ 60 g)
- Sel
- Poivre

1. Rincez les épinards, retirez la nervure centrale des feuilles si elle est trop épaisse. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils aient bien réduit dans une casserole. Hachez-les sur une planche à découper.
2. Battez les œufs dans un bol. Salez et poivrez.
3. Ajoutez les herbes de Provence.
4. Ajoutez les épinards et mélangez.
5. Chauffez le beurre dans une poêle. Lorsqu'il commence à crépiter, ajoutez le mélange œufs-épinards. Faites cuire quelques minutes à feu moyen.
6. Ajoutez les rondelles de chèvre sur une moitié de l'omelette.
7. Repliez délicatement l'autre moitié de l'omelette par-dessus le fromage.
8. Faites cuire encore quelques minutes selon votre goût (moins elle cuit, plus elle sera baveuse).
9. Répartissez la salade verte et sa vinaigrette dans l'assiette.
10. Dégustez l'omelette avec du bon pain frais tout juste grillé !

