

OMELETTE À LA CIBOULETTE

Février 2004 (Actualisé en mars 2019)

Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 5 œufs
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-botte de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,90 € (soit 0,95 € par personne)



Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte. Laver et sécher la ciboulette. Ciseler finement l'équivalent de deux cuillères à soupe et l'ajouter aux œufs; saler et poivrer. Battre avec une fourchette pour mélanger, sans trop insister. Chauffer beurre et huile dans une poêle à feu moyen, lorsque le corps gras est bien chaud, verser la préparation à l'œuf.

A l'aide d'une spatule en bois soulever les parties cuites du bord de la poêle et incliner celle-ci pour faire couler la partie liquide du mélange vers les bords. Lorsque la cuisson est pratiquement terminée rouler l'omelette sur elle-même. Servir avec une salade verte.

Boisson :

Un sancerre rouge servi à 14°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.