



Les plats principaux

Omelette aux fines herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 œufs
2 cuillères à soupe beurre doux
1/2 bouquet de basilic
1/2 bouquet de persil
1 poignée de rucola
poivre
sel

Méthode de préparation

Rincez les fines herbes et hachez-en la moitié grossièrement.

Cassez les oeufs dans un grand plat. Salez et poivrez. Ajoutez les fines herbes ciselées et mélangez bien.

Faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez l'omelette à point.

Déposez l'omelette sur une assiette et parachevez avec les autres fines herbes.

