

Les œufs sont utilisés à toutes les sauces et on les retrouve dans de nombreux plats.

# Omelette verte

Pour 6 personnes

8 œufs  
1 verre de lait  
1 poignée de  
fromage sec, râpé  
Herbes fraîches :  
menthe,  
épinard, sauge,  
marjolaine,  
persil, ortie...  
en quantité  
(1 noix de beurre)  
Sel et poivre

Matériel :  
Grande poêle

- Battre les œufs, ajouter le lait et le fromage râpé. Mélanger.
- Laver et hacher finement les herbes, les disposer dans un mortier. \*
- Ajouter le sel et piler le tout.
- Recueillir le jus de cette verdure et l'ajouter aux œufs ; le mélange devient d'une jolie couleur verte.
- Faire fondre le beurre et cuire à feu vif en omelette.
- Rouler cette galette, pas trop cuite (sans cela elle cartonne) ; couper en gros tronçons.
- Servir chaud immédiatement ou froid.

On peut utiliser une seule variété de plantes ou plusieurs, à votre goût. La menthe est fortement conseillée. Pour récupérer le jus, pressez les herbes hachées dans un linge ou passez-les au tamis.

\* il est plus facile de faire "suer" la verdure à sec ds une poêle avant de la piler