



Cuisine et
dépendances

Omelette à l'aillet



Voilà une recette que j'aurai du vous présenter au printemps, saison où l'on récolte les aillets, petites pousses d'ail qui ressemblent à des poireaux miniatures. L'aillet donne une saveur plus fine et légère que l'ail séché.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- une botte d'aillet
- 8 œufs (de ferme si possible)
- une cuil à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

Laver les aillets à grande eau, couper les bouts chevelus et éliminer les feuilles vertes qui sont flétries. Emincer les aillets en fines rondelles.

Battre les œufs en entier à la fourchette dans une jatte. Ajouter quelques cuil à soupe d'eau pour alléger la pâte. Saaler et poivrer.

Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive et ajouter les aillets. Faire revenir cinq à six minutes puis verser les œufs battus. Laisser cuire sur une face jusqu'à ce que l'omelette soit prise puis retourner délicatement sur l'autre face. Finir de cuire une minute à couvert et couper le feu. Vous pouvez prolonger la cuisson si vous préférez l'omelette plus sèche.

Servir aussitôt.

Le 17 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/17/18812890.html>