



OMELETTE AUX NAVETS

INGRÉDIENTS

- 1 kg de navets
- 4 œufs
- 1 gousse d'ail
- 3 c-à-s d'huile d'olive ou 30 g de beurre
- Persil
- 10 cl d'eau
- 1 c-à-s de sauce soja.

PRÉPARATION

Épluchez et coupez les navets en tranches de moins d'un centimètre puis, débitez chaque tranche en petits cubes.

Dans une poêle, versez 2 cuillères d'huile (ou 20 g de beurre) et ajoutez l'ail passé au presse ail ou haché très finement.

Une fois la poêle bien chaude, ajoutez les navets et laissez-les colorer tout en remuant régulièrement, à feu moyen.

Lorsque les cubes sont dorés, versez la sauce soja et ajoutez l'eau pour terminer la cuisson des navets.

Ajoutez ensuite un peu d'huile d'olive (ou beurre) pour redonner une belle couleur dorée, puis le persil, sel et poivre.

Cassez 4 œufs et battez-les en omelette.

Versez ensuite sur les navets et terminez la cuisson comme une omelette traditionnelle.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 35MN