OMELETTE À L'AILLET ET SES LÉGUMES PRIMEURS SAUTÉS

INGRÉDIENTS

OMELETTE

- 4 œufs
- 50 g d'aillet (environ 5 brins)
- 50 g de fromage frais type Saint Moret
- 1 petite pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

LÉGUMES PRIMEURS SAUTÉS

- 2 pommes de terre nouvelles
- 4 navets primeurs
- 1 petite pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- 1 c-à-c de vinaigre de cidre
-

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

OMELETTE

Émincez les feuilles vertes de l'aillet et réserver. Coupez en petits dés le blanc de l'aillet puis faire revenir dans une cuillère d'huile d'olive pendant 10 minutes. Attention à ne pas faire colorer.

Battez les 4 œufs avec le Saint Morêt, le sel, le poivre et le vert de l'aillet.

Versez un peu d'huile d'olive dans le fond de la poêle et cuire l'omelette à feu doux à couvert. Ajoutez quelques dés d'aillet 2 minutes avant la fin.

LÉGUMES

Lavez les pommes de terre nouvelles et les navets.

Couper en petits dés les pommes de terre et en plus gros dés les navets puis faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

Une fois que l'huile a été absorbée, déglacez avec le vinaigre de cidre. Ajoutez le reste de l'aillet sauté.

Salez et poivrez puis cuire à feu moyen en remuant régulièrement.