



Omelette aux fèves et aux pommes de terre

INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 3 pommes de terres moyennes
- 9 cosses de fèves entière ou écosée
- 2 c. à s. de crème fraîche
- sel
- poivre
- 1/2 botte de ciboulette
- beurre
- huile d'olive

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 30mn

Temps total : 45mn

PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre, non épluchées, 20 mn (démarrage au froide salée). Épluchez-les et coupez-les en rondelles.

Les fèves étant jeunes, vous pouvez faire cette recette avec les fèves coupées en tronçon mais si vous préférez, écossez les fèves. Cuisez-les 5 mn à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et si vous n'avez pas utilisé les fèves entière, enlevez la 2ème peau.

Dans un bol, battez les œufs avec sel, poivre et crème fraîche.

Dans une poêle, faites chauffer un mélange de beurre et d'huile d'olive, faites-y sauter les rondelles de pommes de terre. Quand elles sont bien dorées d'un côté, retournez-les, salez et poivrez puis ajoutez les fèves

Au bout de 2 mn, versez les œufs dessus. Quand l'omelette est presque cuite, parsemez de ciboulette ciselée, couvrez et terminez la cuisson à feu doux.

Retournez l'omelette sur un plat de service et dégustez avec une bonne salade verte