



OMELETTE DE BASELLE ?

Niveau
Facile

Temps
15 minutes

Pour
2 personnes

Ingédients

200 g de feuilles de baselle

4 œufs

1 c. à c. de sel ou sel fin

3 tours de moulin de poivre

1 c. à c. d'huile

OMELETTE DE BASELLE ?

LES ÉTAPES

Laver les feuilles de baselles.

Les découper grossièrement et les faire revenir dans un peu d'huile à la poêle.

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.

Battre les œufs en omelette. Saler, poivrer et verser la préparation dans votre poêle de baselle.

Cuire à feu doux avec un couvercle.

Astuce : pour plus de gourmandise, vous pouvez rajouter à la préparation des dès de jambon et du fromage râpé.