

Omelette d'asperges sauvages

Ingrédients :

500 g d'asperges sauvages
6 oeufs
2 cuillères à soupe d'huile
Sel, poivre

Préparation :

Nettoyer les asperges, les laver, les couper en petits tronçons.

Mettre l'huile dans une poêle y ajouter les asperges, les faire revenir sans les brûler.

Battre les oeufs dans un saladier, saler, poivrer.

Verser dans la poêle.

Tourner l'omelette au bout de 5 minutes.

Servir chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>