

Omelette aux jeunes pousses d'épinard et fleurs de ciboulette



“ Une recette de célibataire réalisée avec les dernières jeunes pousses d'épinards de mon jardin et des fleurs de ciboulette. ”

Les Ingrédients :

Pour 1 personne :

- 2 œufs
- 20 jeunes pousses d'[épinards](#)
- 2 tiges de [fleurs](#) de [ciboulette](#)
- 2 c. à soupe de lait
- Parmesan
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Fleur de sel

Les Étapes :

Rincez les feuilles d'épinards. Effeuiliez les fleurs de ciboulette.

Battez les œufs en mousse, ajoutez le lait. Battez. Assaisonnez. Versez dans une poêle très chaude enduite d'huile d'olive. Répartissez les feuilles d'épinards, les fleurs de ciboulette et le parmesan.

Dès que la cuisson vous convient, déposez l'omelette dans une assiette.

Dégustez bien chaude avec du bon pain !

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez les fleurs de ciboulette par des fleurs d'ail des ours.