



Estelle de Saint Germain

Omelette au cresson, asperges vertes et crottin de chèvre

Ingrédients :

2 crottins de crottins de chèvre, 2 bottes d'asperges vertes, 100g de cresson ou de pousses d'épinard, 6 œufs, (6cl de lait), un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Recette :

Blanchir le cresson 5 minutes ou faire fondre les pousses d'épinard dans un peu d'eau salée, égoutter et réserver.

Blanchir es asperges coupées en tronçon de 1 cm pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante et salée.

Battre les œufs, saler et poivrer.

Mixer le cresson ou les épinards (avec le lait) et ajouter aux œufs battus.

Faire chauffer le filet d'huile d'olive dans une poêle et cuire l'omelette, ajouter le crottin en lamelle à mi cuisson.

Rouler délicatement l'omelette et servir avec les asperges chaudes sur le dessus.