

OMELETTE AU NAZARETH, AUX ASPERGES ET AUX FINES HERBES



Instructions:

Nettoyez les asperges et faites-les cuire al dente dans une eau salée.

Hachez finement la ciboulette, l'échalote, le persil et l'estragon.

Battez les œufs avec les herbes fraîches et assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.

Faites chauffer le beurre, ajoutez-y les œufs battus, saupoudrez immédiatement de fromage râpé et faites cuire jusqu'à ce que l'omelette soit prête.

Faites glisser l'omelette sur une assiette, déposez les asperges sur une moitié de l'omelette et repliez l'autre moitié sur les asperges.

Décorez l'assiette avec un peu de ciboulette, des tomates cerises, des copeaux de fromage et de l'estragon.

Serves:

4 people

Type de recette:

Plat principal

Niveau de difficulté:

2.5