

Omelette à l'oseille et aux lardons



Plat **Facile**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

L'omelette à l'oseille est un grand classique pour qui possède un jardin. J'ai utilisé mes provisions d'oseille stockées au congélateur pour réaliser cette bonne omelette.

Ingrédients

- 6 oeufs
- 125 g d'oseille
- 1 barquette de dés de lardons
- crème fraîche liquide
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans une poêle, faire fondre l'oseille et les lardons en remuant régulièrement. Ne pas ajouter d'huile car les lardons rendent du gras.
- 2 Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche, le sel et le poivre.
- 3 Verser ensuite les oeufs battus sur l'oseille et laisser cuire l'omelette selon votre goût. Nous, nous l'aimons baveuse !
- 4 Servir rapidement avec une petite salade du jardin.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

