

Omelette à l'oseille et aux pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Une recette simple et de saison... et très pratique quand on est pressée... Bien sûr, il faut apprécier l'oseille et aussi en avoir au jardin. Pour cette recette, j'ai utilisé celle que j'avais congelée.

Ingrédients

- 6 oeufs
- 100 g d'oseille
- 3 pommes de terre
- un peu de crème fraîche
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Dans une poêle et avec un peu d'huile d'olive, faire revenir les feuilles d'oseille. Saler et poivrer et laisser fondre à feu doux. Puis réserver.
- 2 Eplucher les pommes de terre. Les laver et les couper en dés. Les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 3 Casser les oeufs, ajouter un peu de crème fraîche. Saler et poivrer. Battre le tout à la fourchette. Ajouter l'oseille fondue et bien remuer.
- 4 Sur les pommes de terre, verser la préparation oeufs-oseille et cuire l'omelette en ramenant régulièrement les bords au centre de la sauteuse au fur et à mesure de leur cuisson jusqu'à ce que tout soit à la consistance que vous aimez. Nous, nous aimons l'omelette baveuse....
- 5 Replier l'omelette et la servir accompagnée d'une bonne 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

