

QUE FAIRE AVEC...

... une botte d'Aillet ?



Omelette à l'aillet

- ✿ Enlever le pied et les feuilles abimées de l'aillet. Le laver, puis le ciseler.
- ✿ Verser **1 cuillère à soupe d'huile d'olive** dans une poêle anti adhésive. Y faire revenir les dés d'aillet pendant une dizaine de minutes. Ils doivent s'attendrir et ne surtout pas colorer.
- ✿ Pendant ce temps, battre **4 oeufs** en omelette. Ajouter **50 g de fromage frais** (type Saint Moret), 1 petite pincée de sel, et quelques tours de moulin à poivre. Mélanger. Quand les dés d'aillet sont bien tendre, ajouter la préparation à base d'oeufs. Faire cuire à feu doux environ 8 minutes à couvert.

* * *