

Omelette d'asperges sauvages

Pour 4 personnes

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn

Facile

Ingrédients

- *Une grosse botte d'asperges sauvages (Asparagus acutifolius)*
- *8 à 10 oeufs*
- *beurre*
- *poivre*
- *persil*
- *sel gris*

Préparation

- *Coupez vos asperges en morceaux (seulement les pointes) d'environ 2 centimètres de long*
- *Faites les revenir dans une poêle avec une noix de beurre.*
- *Cassez vos œufs*
- *Salez et poivrez,*
- *Ajoutez 2 brins de persil haché et battez votre omelette.*
- *Une fois vos pointes d'asperges bien dorées, versez votre omelette et consommez à votre goût (baveuse ou sèche).*

A déguster bien chaude.

Bon appétit !