Vaida Auzelyte
078 358 50 90
vaida@herbettes.ch

Murielle Borel-Pradervand
079 676 61 93
murielle@herbettes.ch

Les recettes des Herbettes

Mars 2023

Omelette au Lamier pourpre

Ingrédients :
Une échalote coupée finement en rondelles (j'ai utilisé un reste d'échalote marinée dans une c.c. de jus citron vert et une pincée de sel qui me restait d'une recette d'Otto Lenghi)
5 brins d'ail sauvage
6 oeufs
2-3 poignées de sommités fleuries de Lamier pourpre

Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive.
Rajouter le lamier et cuire quelques minutes.
Battre les œufs en omelette avec l'ail sauvage ciselée, du sel et du poivre. Les verser dans la poêle et cuire à couvert jusqu'à consistance agréable.
Pour les non intolérants au lait de vache de la famille, j'ai râpé grossièrement un peu de Gruyère AOP avant de replier l'omelette et laissé fondre quelques instants.
J'ai servi cette belle omelette avec une salade sauvage du jardin (doucette, jeunes feuilles de carotte sauvage, de porcelle enracinée, de plantain, d'oseille et de bourrache, et un peu de cardamine et de dent-de-lion) et tout le monde s'est régalé, avec ou sans fromage !