

OMELETTE AUX HERBES ET SALADE VERTE



Cette recette rapide associe une omelette tendre aux fines herbes à une salade fraîche légèrement assaisonnée.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 8 mins
 - **Portions:** 2 portions
-

Ingredients

- 6 œufs
 - 2 cuillères à soupe d'herbes fraîches
 - 1 cuillère à soupe de beurre
 - 1 salade verte
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel et poivre
-

Préparation

Etape 1

Laver et essorer la salade. Préparer une vinaigrette avec le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Etape 2

Casser les œufs dans un saladier, puis les battre avec le sel, le poivre et les herbes fraîches.

Etape 3

Faire fondre le beurre dans une poêle, puis verser les œufs battus. Cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce que l'omelette soit prise mais encore moelleuse.

Etape 4

Plier l'omelette, l'assaisonner si nécessaire puis la servir immédiatement avec la salade verte.