

Omelette aux herbes et feta

Ingédients 2 personnes

- 4/5 oeufs
- 1 petit bouquet de cerfeuil frais
- Quelques branches de persil plat frais
- 1 petit bouquet d'Estragon frais
- 1 petit bouquet de ciboulette fraîche
- 80 gr de feta
- 1 morceau de beurre doux
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes



- Commencer par trier et faire des petits bouquets de chaque herbe
- A l'aide d'un couteau très aiguisé, ciseler toutes les herbes très très finement.
- Les placer dans une passoire de façon à pouvoir les laver. Les passer sous l'eau et les laisser égoutter dans la passoire
- Couper un morceau de feta
- Emietter la feta et la mettre dans un bol.
- Casser les oeufs dans un saladier. Saler et poivrer
- Battre énergiquement les oeufs avec un fouet ou une cuillère magique
- Ajouter les herbes. Fouetter à nouveau
- Dans une grande poêle faire fondre un morceau de beurre
- Lorsqu'il est bien chaud, ajouter le contenu du saladier.
- Cuire l'omelette en décollant les bords au fur et à mesure pour que l'oeuf non prit, puisse s'couler et cuire de façon uniforme.
- Lorsque l'omelette est pratiquement cuite, ajouter la feta.
- Plier alors l'omelette et la glisser dans une assiette
- Servir une portion d'omelette avec une salade verte

