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.