

Omelette à l'aillet



10' Temps de préparation

15' Temps de cuisson

Ingédients

- 1 botte d'aillet
- 6 œufs
- Sel, poivre, huile



1 Préparer l'aillet : le laver, le couper en rondelles. Comme le poireau, tout ce mange sur l'aillet !

2 Dans une poêle, le faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Attention, il ne doit pas roussir. Saler et poivrer.

3 Battre les œufs en omelette, assaisonner. Verser l'aillet, mettre à cuire et rouler l'omelette sur elle-même.

4 C'est prêt !

