

Omelette traditionnelle à la niçoise



4 pour personnes



20' préparation

10' cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 4 feuilles de blette
- 8 ou 10 œufs
- 50 g de comté râpé
- 50 g de raisins secs blonds
- 30 g de pignons de pin
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre



- 1 Émincer les feuilles de blette (garder les côtes pour une autre recette) et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter.
- 2 Faire griller les pignons 2 min dans une poêle sans matière grasse. Faites gonfler les raisins secs dans un bol d'eau chaude pendant 5 min et égouttez-les.
- 3 Battre les œufs dans un saladier, puis ajouter les feuilles de blette, le fromage, les raisins et les pignons. Saler, poivrer et mélanger.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, verser le contenu du saladier et faire cuire à feu doux 6 à 8 min selon la cuisson désirée. Servir rapidement !

Petit plus : vous pouvez garder les cottes des blettes pour faire un gratin (sauce béchamel ou sauce tomate) !

