



OMELETTE À L'AILLET

pour 3 personnes

à servir avec une bonne salade.

INGRÉDIENTS

- . **1 botte d'aillet**
- . **5 oeufs**
- . **1 noix de beurre**
- . **Sel**
- . **Poivre**

- Enlever la partie vert foncé et les premières feuilles de l'aillet comme sur un poireau.
- Coupé l'aillet en petits tronçons.
- Faire chauffer une poêle. Mettre le beurre à fondre.
- Ajouter l'aillet et le laisser dorer. Attention à ne pas le laisser trop brunir sinon il deviendrait amer!!
- Casser les œufs dans un saladier, les battre vivement.
- Verser les œufs sur l'aillet et faire une belle omelette à manger bien chaude avec une belle tranche de pain de campagne.

Source: <https://www.pays-bergerac-tourisme.com>