

OMELETTE A LA SALICORNE

une recette toute simple aux accents marins



Ingédients :

4 œufs - 20 cl de crème fraîche - 80 g de salicorne au naturel en bocal - Beurre demi-sel – Maceron torréfié –
Quelques feuilles de mertensia fraîches (optionnel)

- ❶ Battez les 4 œufs et incorporez la crème fraîche.
- ❷ Assaisonnez avec un peu de maceron torréfié moulu.
- ❸ Versez la préparation dans une poêle préalablement chauffée avec un peu de beurre demi-sel et faire cuire à feu moyen.
- ❹ Rincez la salicorne, la faire revenir dans une petite casserole avec un peu de beurre salé.
- ❺ Versez la salicorne sur l'omelette en fin de cuisson.
- ❻ Déposez quelques feuilles de mertensia sur l'omelette au moment de servir.
- ❼ Servez immédiatement et régalez-vous !

Plus de recettes sur www.la-ferme-des-baleines.com !