

Omelette

aux pointes d'asperges

⇒ 4 personnes



Ingrédients

- ❖ 12 œufs moyens
- ❖ 200 g de pointes d'asperges
- ❖ 20 g de beurre
- ❖ 8 cuillères à soupe de crème fraîche
- ❖ Sel
- ❖ Poivre



Préparation

- ✓ Faire cuire les pointes d'asperges dans le beurre
(garder quelques asperges pour la déco.)
- ✓ Les égoutter et réserver.
- ✓ Faire cuire l'omelette.
- ✓ Saler & poivrer.
- ✓ Ajouter les asperges
- ✓ Plier l'omelette en ¼ de lune.
- ✓ Faire une réduction de crème.
- ✓ Servir l'omelette avec la crème autour et quelques asperges en déco.