

Omelette aux Asperges

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	350g
- OEUF(S)	6
- LAIT	3 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pieds des asperges. Faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Coupez ensuite les asperges en petits tronçons de 2 cm puis en 2 dans la longueur suivant leur grosseur.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, le persil, sel et poivre.
- Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle et faites-y rissoler les morceaux d'asperges. Salez et poivrez.
- Lorsque les asperges ont pris un peu de couleur, versez le mélange aux œufs et laissez cuire doucement jusqu'à la consistance souhaitée (un peu baveuse, c'est le mieux ...).
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain et salade verte.