

OMELETTE AUX BLETTES



Ingrédients:

- **250g** de blettes
- **4** œufs
- **150g** de lardons
- **1** oignon blanc
- **1/2** cuillère à café de curcuma
- **1** pincée de poivre noir
- **1** pincée de sel
- **1** cuillère à soupe d'huile d'olive

Les étapes

Lavez et coupez les blettes en tronçons de 1cm (feuilles et côtes).

Cassez les œufs et battez-les en omelettes, ajoutez le sel, le curcuma et le poivre.

Épluchez un oignon blanc et coupez-le en deux puis en lamelle.

Dans une poêle versez l'huile d'olive et faites revenir les oignons doucement sur feu moyen.

Ajoutez les blettes et laissez-les fondre.

Ajoutez les lardons et attendez qu'ils soient cuits avant d'ajouter les œufs.

A l'aide d'une spatule, ramenez la préparation vers le centre au fur et à mesure que les œufs cuisent.

Une fois les œufs bien cuits, servez aussitôt !

Source : <https://cuisine-saine.fr/recette-bio/recette-bio-rapide-omelette-aux-blettes>