

## OMELETTE VERTE

---

2 personnes

---

**4 ou 5 œufs,  
50 g d'oseille,  
25 g d'estragon,  
25 g de cerfeuil,  
25 g de persil,  
2 c.s. de crème,  
beurre,  
sel et poivre du moulin.**

**E**ffeuillez les herbes, lavez-les et séchez-les à fond dans un linge. Hachez-les très finement.

Incorporez les herbes et la crème dans les œufs débattus et assaisonnés et faites votre omelette normalement.

---

rabattre de moitié et la glisser sur un plat ou une assiette. Procéder de la même manière pour le reste de la masse.

---