



## Omelette aux endives

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 pers 0 spl ou 4 pp par pers

- 6 jeunes pousses d'endives
- 6 œufs
- sel, poivre
- persil

Laver les endives, couper la base et les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Mettre une feuille de cuisson dans une grande poêle et y mettre les endives à cuire avec un peu d'eau, du sel et du poivre.

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 15 min.

Retourner les endives à mi-cuisson.

Pendant ce temps battre les œufs en omelette avec le sel, le poivre et le persil.

Réserver.

À la fin de la cuisson s'il reste de l'eau dans la poêle, retirer le couvercle pour faire évaporer l'eau.

Verser ensuite sur les endives et faire cuire jusqu'à la consistance souhaitée, ici nous aimons les omelettes bien cuites.

Une fois l'omelette cuite la plier et servir aussitôt.