

Omelette aux artichauts

Ingrédients :

8 oeufs, 6 artichauts violets,
huile d'olive, citron, poivre, sel.



- *Séparer les fonds d'artichauts des feuilles et du foin, citronner les fonds.*
- *Battre les oeufs en y ajoutant une cuiller d'eau.*
- *Couper les fonds d'artichauts en lamelles, les faire dorer à l'huile dans une poêle à feu vif, et les laisser cuire à feu très doux poêle couverte.*
- *Verser les oeufs dans la poêle, poivrer et saler, cuire l'omelette selon convenance.*