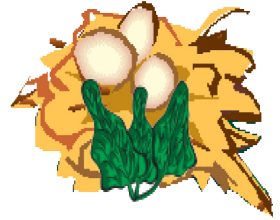


Omelette aux épinards

Ingrédients :

8 oeufs, 1 Kg. d'épinards, 1 oignon,
huile d'olive, muscade, vinaigre, sel.



- *Laver et essorer les épinards, les placer dans une poêle avec 3 cuillers d'huile, saler et cuire à feu vif pour en évaporer l'eau.*
- *Dans un saladier, battre les oeufs, y ajouter une pincée de sel et une de muscade, incorporer les épinards, bien mélanger.*
- *Verser la préparation dans une poêle légèrement huilée et cuire à petit feu, à mi-cuisson, glisser l'omelette dans une assiette et la reposer retournée dans la poêle.*
- *Arroser d'un filet de vinaigre avant de servir.*