



Un repas du soir idéal avec beaucoup de vert

Temps de préparation



Temps total



500 g **d'asperges, bouts épluchés, évent. coupées en deux transversalement**

50 g **de pourpier**

1 cs **de beurre à rôtir**

8 **œufs, battus**

1 cc **de sel, poivre**

1 bouquet **d'herbes mélangées, ciboulette et persil, finement coupées**

150 g **de fromage frais de chèvre**



Faire revenir les asperges pendant env. 10 minutes dans le beurre chaud dans une grande poêle antiadhésive. Réduire en purée les œufs avec les épices et les herbes, verser dans la poêle et faire prendre à petit feu. Dresser l'omelette avec le fromage frais et le pourpier ou du cresson.