

Omelette aux oignons nouveaux

Ingrédients

- 8 œufs
- une douzaine d'oignons nouveaux
- quelques brins de ciboulette fraîche
- 1 noix de beurre
- sel, poivre

Préparation

Peler et émincer les blancs des oignons nouveaux. Garder les fanes, les laver les éponger et les ciseler finement. Nettoyer, éponger et ciseler également les brins de ciboulette fraîche.

Faire fondre le beurre dans une poêle placée sur feu moyen. Une fois le beurre bien fondu, faire revenir les blancs des oignons nouveaux dans la poêle pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les fanes des oignons ainsi que la ciboulette ciselée, poursuivre la cuisson pendant 3 min environ. Pendant ce temps, battre les œufs en omelette à l'aide d'une fourchette. Saler et poivrer selon vos goûts.

Une fois les blancs et fanes des oignons bien dorés, verser les œufs battus dans la poêle, baissez le feu à feu doux et laissez cuire l'omelette pendant 8 à 10 min.

Quand l'omelette est cuite, la débarrasser dans une grande assiette et la servir accompagnée d'une salade verte assaisonnée et de pain grillé.

Œufs brouillés aux oignons nouveaux

Ingrédients

- 5 [œufs](#)
- 1 cuillère à soupe de [crème](#) fraîche
- 1 cuillère à soupe de [lait écrémé](#)
- 1 cuillère à café de [beurre](#)
- [sel](#), [poivre](#) du moulin
- 1 [oignon nouveau](#), en fines rondelles
- 1 [baguette](#) traditionnelle



Préparation

1. Préparez un bain-marie.
2. Remplissez une petite casserole d'eau et portez à ébullition.
3. Plongez délicatement 1 œuf dans l'eau bouillante et faites cuire 8 minutes.
4. Retirez, passez sous l'eau froide, écalez puis coupez le blanc en petits dés, réservez.
5. Battez les 4 œufs avec la crème et le lait, salez et poivrez.
6. Déposez le beurre dans une casserole, le faites fondre au bain-marie puis ajoutez les œufs.
7. Des que les œufs commencent à prendre, remuez avec une cuillère en bois et cuire 3 à 5 minutes sans cesser de mélanger.
8. Répartissez immédiatement dans deux petits bols et parsemez d'oignon et d'œuf dur.
9. Servez avec des tranches fines de baguette, grillées au dernier moment.