

Omelette aux moules

(mini-recette)

Pour 4 personnes.

Faire ouvrir à feu vif 1/2 litre de moules; les égoutter; les retirer de leurs coquilles; faire chauffer 20 grammes de beurre ou de margarine dans une casserole; y mettre les moules à revenir quelques minutes sur feu très doux; saupoudrer avec 1 c à dessert d'ail et de persil hachés; battre 8 œufs en omelette; saler, poivrer; faire chauffer 30 grammes de beurre ou de margarine dans une poêle, à feu vif; y verser les œufs battus et faire cuire l'omelette; dès qu'elle commence à prendre, répartir les moules sur l'omelette; replier celle-ci et la faire glisser sur le plat de service chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.