

Recette de Bette-à-carde

Omelette à la bette à carde et au fromage¹

Ingrédients: (pour 6 portions)

- 2 c. à soupe de beurre
- 1/2 oignon, coupé en tranches minces
- 6 tasses de bette à carde, coupée en tranches minces
- 12 oeufs
- 1 fromage Boursin à l'échalote et la ciboulette, grossièrement émietté

Étapes:

1. Préchauffer le four à 200 °F (100 °C).
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et cuire l'oignon et la bette à carde, 5 minutes; réserver.
3. Battre deux oeufs et verser dans la poêle. Étendre uniformément les oeufs au fond de la poêle.
4. Retourner l'omelette, puis déposer un peu de bette à carde et de fromage au centre.
5. Plier les côtés de l'omelette vers le centre, en formant un carré, et en laissant une ouverture sur la garniture.
6. Déposer au four pour garder au chaud. Répéter l'opération pour cuire les autres omelettes.

1- <https://www.plaisirlaitiers.ca/recettes/omelette-a-la-bette-a-carde-et-au-fromage>