

# Les Amis de la Creuse Les Creusois de Paris

## Recettes de la mère Marie

### Omelette des Faucheurs

**L**a véritable omelette des faucheurs se fait avec les cives de Saint- Jacques.  
À défaut vous pouvez les remplacer par des cébettes.



*Cives de Saint- Jacques*

#### **Préparation :**

Éliminez des tiges les feuilles abimées et retirer la première peau. Rincez à l'eau et hachez grossièrement.

Dans une poêle mettre une noix de beurre et faire revenir les cives à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Dans un bol fouettez les œufs, salez, poivrez.

Ajoutez les cives et mélangez le tout.

Versez votre préparation dans une poêle beurrée et cuire à feu moyen jusqu'à ce que les œufs se transforment en omelette.

Pour que l'omelette reste baveuse ne pas la retourner mais la replier sur elle-même.

### Petit salé à l'oseille



#### **Ingédients**

Restes de petit salé, oseille, œufs, pomme de terre.

#### **Préparation :**

- Faire fondre l'oseille dans une poêle beurrée.
- Cuire les pommes de terre dans leur peau, les éplucher et couper en rondelles.
- Cuire les œufs durs.
- Préparer une sauce béchamel à laquelle on incorpore l'oseille fondue.
- Dans un plat à four : disposer les morceaux de salé, les pommes de terre, les œufs coupés en 4, puis recouvrir de la préparation sauce béchamel / oseille.
- Poivrer et saler avec parcimonie compte tenu de la viande qui est déjà salée.
- Mettre au four 180° / 200° pendant 20 min environ.