

## OMELETTE À LA BROUSSE DU FÉDOU



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 œufs
- Herbes du moment (basilic, sarriette, ciboulette)
- 250 g de brousse du Féodou
- 40 g d'olives vertes dénoyautées
- 10 cl de lait
- Sel, poivre

Mélangez la brousse, les fines herbes, les olives, un peu de sel et le poivre. Dans un saladier, battez les œufs et le lait avec une fourchette puis mélanger la brousse et les œufs. Faire cuire dans une poêle. Vous pouvez également ajouter un peu de piment.