

Une omelette de fleurs de glycine fraîches à Toujouse

Avec Nadia Boyer



Une omelette de fleurs de glycine fraîches à Toujouse

Mercredi 3 avril, Nadia Boyer entraîne les participants à son cours dans le jardin d'une maison amie où s'étale une superbe glycine en fleurs. L'année dernière, ce sont des beignets de fleurs de glycine que notre spécialiste de la cuisine des fleurs et des plantes sauvages avait proposés. Cette année, c'est une omelette toute simple.

On cueille les fleurs les plus fraîches, puis de retour aux cuisines de la salle des fêtes de Toujouse, on les passe à l'eau pour éliminer toutes les poussières apportées par le vent et/ou les insectes.

Pendant qu'une participante bat les œufs en omelette, les fleurs sont égrappées.

Nadia poivre légèrement les œufs battus, puis fait fondre un peu de graisse de canard dans une grande poêle. Dès que celle-ci est fondue, les œufs sont versés dans la poêle avec les fleurs sélectionnées.

Rapidement, l'omelette est formée : il reste à la retourner pour la faire cuire de l'autre côté et Madame est servie ! Le goût est très fin, comme souvent avec ces plats faits à partir de fleurs de Nadia.

« Le printemps est là, il faut profiter de sa profusion de fleurs et de plantes », conclut la cuisinière.



La cueillette



Un panier pas trop plein



Les grappes sont dépoussiérées



Les œufs sont battus en omelette



Les fleurs sont égrappées



Les œufs battus sont mélangés aux fleurs



Et le tout va à la poêle



L'omelette se forme



Elle est retournée



Elle est prête à être dégustée