**Omelette au saumon fumé et crevettes grises**

**Mayonnaise
carottes
ail des ours
pourpier**

**œufs
beurre
saumon fumé
crevettes grises
sel et poivre
crème épaisse**

Faites une omelette par personne avec deux œufs brouillés. Faites chauffer la poêle, faites fondre une noix de beurre et versez-y les œufs. Tournez la poêle pour que l'omelette devienne bien ronde et de la même épaisseur partout.

Préparez une sauce à base de crème épaisse et de mayonnaise dans un rapport de trois pour un.

Garnissez l'omelette de tranches de saumon fumé, de crevettes grises, de carottes râpées, de pourpier et de feuilles d'ail sauvage.

Repliez le tout pour obtenir une omelette semi-ouverte, comme sur l'image. Vous pouvez également rouler complètement l'omelette et la couper en trois. Cette omelette se mange tiède.