

# OMELETTE PRINTANIÈRE AUX POINTES D'ASPERGES VERTES



Pour 4 personnes  
12 œufs  
8 asperges vertes fraîches  
1 échalote  
Sel poivre  
Pointe de beurre

Dans ces temps printaniers et donc frais, une petite omelette pleine de fraîcheur conviendra parfaitement à un repas léger à prendre sur la terrasse.

Eplucher l'échalote et la couper finement.  
Détailler les asperges depuis la pointe jusqu'au bout en petits morceaux de 1 cm maximum.

Dans une poêle mettre le beurre, ajouter l'échalote et les asperges découpées.

Mettre à feu doux et couvrir.

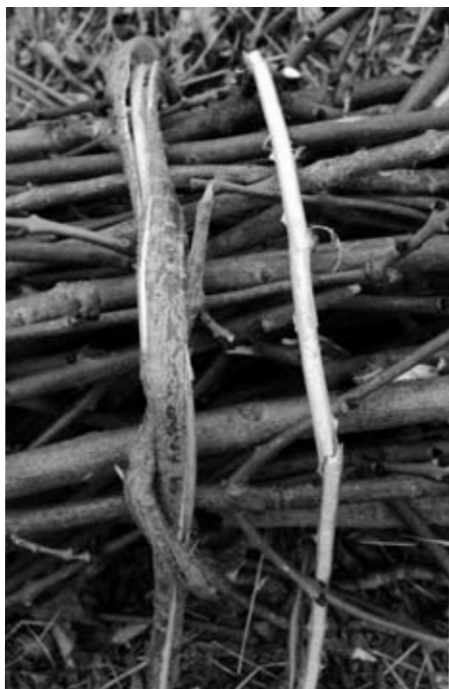
Pendant ce temps battre les œufs au fouet, saler, poivrer.  
Vérifier la cuisson des asperges, elles doivent être tendres et un peu dorées.

Verser les œufs sur les asperges et faire cuire à feu doux.

L'idéal est de faire une omelette par personne dans une petite poêle et de la servir accompagnée d'une salade relevée par un vinaigre de vin assez parfumé.

Servir avec un blanc de Loire.

## LIER LES COTRETS



Le « lieur de cotrets » ou « lieur de bourrées » est un des métiers de la forêt disparu au XX<sup>e</sup> siècle, peu avant celui de marchand de balais.

Ces gens, appelés aussi « bordiers », utilisaient le « menu bois » de la forêt : les repousses du chêne ou celles du bouleau, le genêt et la « bruyère », cette dernière étant en réalité la callune...

Les cotrets sont des fagots longs destinés au four des boulangers. Balais et cotrets étaient liés d'un « hart », taillé dans le noisetier ou la ronce, plus rarement dans l'églantier. On choisit les rejets de noisetiers de deux ans, longs et souples. La jeune branche est alors fermement tordue sur elle-même. Les fibres cassent mais ne rompent pas. Cette torsion va donner toute sa tenue au « hart ».

Quant à la ronce, elle est coupée avant qu'elle ne se ramifie. Le lieur ou le marchand de balais en ôte les épines, la fend en deux ou en quatre brins et en gratte la moelle. La ligature est serrée et maintenue grâce à un nœud savant. Après la guerre 1914-1918, ces techniques de « hart » ont été remplacées par l'usage du fil de fer.