

Omelette aux cèpes

CUISIMAGES

Réf :
1215

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
15 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 3 ou 4 cèpes
- 6 oeufs
- 1 cuillère à café de graisse de canard
- Sel et poivre



Nettoyez les cèpes en les essuyant et en les grattant doucement avec un couteau d'office.

Coupez les cèpes grossièrement (réservez des lamelles de pieds et de chapeaux pour la décoration).



Faites chauffer une poêle et déposez les champignons, attendez quelques minutes que l'eau des champignons s'évapore un peu.

Déposez une noisette de graisse de canard et faites dorer. Retirer les éléments de décoration.



Préparer l'omelette en battant vigoureusement les œufs à l'aide d'une fourchette. Salez et poivrez.

Versez l'omelette sur les cèpes et mélangez à l'aide d'une spatule pour uniformiser la cuisson.



Pliez les bords de l'omelette vers l'intérieur, puis retournez-la pour finir la cuisson.

Coupez les parts et décorez avec les lamelles de cèpe. Servez chaud.



Conseils
Variante
Vin

Chateauneuf du Pape