

Omelette aux Cèpes

Quantités pour 1 personne, multipliez les quantités par le nombre de personnes désiré mais ne faire cuire que les quantités pour deux personnes à la fois.

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20-25 min

Ingédients : 3 œufs frais-100g de cèpes-Persil frais-1 gousse d'ail blanchie-50g de beurre-Sel-poivre

Cassez les œufs dans un saladier et les battre plusieurs minutes.

Salez et poivrez.

Retirer les parties terreuses des cèpes et les gratter pour les nettoyer. Ne pas les passer sous l'eau !

Les couper en petits morceaux.

Hacher le persil et l'ail. Réservez.

Dans une poêle, faire chauffer 25g de beurre et ajoutez les cèpes et l'ail.

Faire revenir quelques instants puis couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 min.

A la fin de la cuisson ajoutez le persil haché, poivrer et couvrir.

Ajouter les œufs battus aux cèpes et mélangez.

Faites cuire sur une seule face dans la poêle avec les 25g de beurre fondu restant jusqu'à la cuisson désirée (baveuse à très cuite).

Retourner l'omelette grâce à une assiette ou un couvercle et la faire cuire quelques min sur l'autre face.

Déposer la sur une assiette en la pliant en deux.

Dégustez !!! Bon appétit !