

Omelette aux cèpes



Pour 4 personnes :

- 8 œufs
- 500 g de cèpes
- persillade (persil + ail)
- sel, poivre
- beurre ou huile

Laver les champignons, les éponger soigneusement. Enlever le pied et éventuellement les parties abimées. Couper les cèpes en lamelles.

Casser les œufs et les battre dans un récipient, saler, poivrer.

Faire chauffer l'huile ou le beurre dans une grande poêle, quand elle est bien chaude, y mettre les cèpes à cuire, les remuer de temps en temps et surveiller la cuisson.

Quand les champignons sont dorés, saupoudrer avec la persillade, saler légèrement, poivrer. Laisser cuire 1 min.

Bien répartir les champignons dans la poêle, ajouter le mélange d'œufs en baissant le feu.

Laissez cuire quelques minutes le temps que les œufs se figent en omelette. Pour parfaire la cuisson, on peut tourner l'omelette comme pour une crêpe ou la replier.

Servir sans attendre.