

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients (par personne) :

- 2 œufs
- 2 champignons Shitake
- Quelques feuilles de menthe
- Sel, poivre

Recette :

1. Nettoyez les champignons Shitake puis découpez les en lamelles dans le sens de la longueur. Hachez les feuilles de menthe.
2. Cassez les œufs et mélangez bien les blancs et les jaunes d'œufs. Ajoutez-y les champignons et la menthe.
3. Si vous voulez éviter d'ajouter de la matière grasse, faites cuire l'omelette à la vapeur. Salez, poivrez et servez.