



L'Omelette Forestière

Recette proposée par

Mme HOUZAI Corinne

Restaurant La Bonne Source

Voilà une recette vite prête avec laquelle vous vous régalez.

10 min de préparation

10 minutes de cuisson

A servir accompagné de :

Pomme de terre rôties

&&&

Choix du vin

Côtes du Rhône

(A consommer avec modération).

Pour 4 personnes:

- 7 œufs
- 50 gr de beurre
- 125 gr de champignons
- 10 gr de lard fumé
- sel, poivre, persil, cerfeuil, cibouillette, fines herbes.

Pas à Pas : Couper le lard en dés. Émincer les champignons. Faire fondre 25 gr beurre dans la poêle. Faire revenir le lard et les champignons 10 min. Casser les œufs et les battre de quelques coups de fourchette. Sel, poivre.

Égoutter le lard et les champignons. Faire fondre le reste du beurre et verser les œufs battus. Commencer la cuisson et ajouter les champignons et le lard ainsi que les fines herbes. Servir décoré de persil et cerfeuil haché.

Astuces : Il faudrait choisir idéalement des champignons de forêt. Les champignons des prés conviennent aussi. L'omelette a cet avantage que l'on peut la réinventer à l'infini en y incorporant des ingrédients divers et variés: poivrons et tomates coupés en petits dés, pommes de terre, courgettes (coupées en lamelles) brocolis...

Les gourmands y ajouteront du gruyère râpé, des lamelles de comté, du coulis de tomates... Laissez courir votre imagination!

Découvrez d'autres recettes dans les fascicules 2004 et 2005 (10€ - Rsgts : 03.24.40.19.59 ou 03.24.40.14.32)