

Iucullus succullus



OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 petit couteau
- 1 planche
- 1 spatule
- 1 poêle
- 1 grande assiette
- 1 jatte
- 1 fourchette
- 1 cuiller en bois
- papier absorbant



Les ingrédients :

- 200 g de champignons de Paris
- 5 œufs
- 1 gousse d'ail
- 5 brins de persil plat
- 2 c. à soupe d'huile
- 15 g de beurre
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre



Nettoie les champignons à l'eau claire et sèche-les soigneusement avec du papier absorbant. Coupe-les en lamelles. Puis épluche la gousse d'ail.

Dans une poêle chaude, verse 2 cuillers à soupe d'huile. Ajoute les champignons et fais-les dorer quelques minutes à feu moyen en remuant de temps en temps avec la cuiller en bois. Ajoute la gousse d'ail entière et le persil ciselé. Sale et poivre. Laisse les champignons évaporer leur eau pendant environ 5 minutes à feu doux.

Casse alors les œufs dans une jatte. Sale, poivre et ajoute une cuiller à soupe de crème fraîche épaisse. Bats légèrement quelques secondes à la fourchette. Ajoute les champignons cuits.

Fais fondre un gros morceau de beurre dans une poêle à feu doux, repartis-le bien dans la



poêle et ajoute l'appareil à omelette. Laisse-le cuire 5 minutes. Décolle les bords de l'omelette avec une spatule en bois, petit à petit. Puis remue la poêle dans un mouvement rapide d'avant en arrière pour ne pas qu'elle accroche.

Répète cette opération deux ou trois fois. Mais attention à ne pas trop remuer afin de ne pas obtenir des œufs brouillés.

Si tu aimes l'omelette bien cuite, il faut la retourner en cours de cuisson. Aide-toi d'une assiette que tu mets sur la poêle. Fais basculer l'omelette dessus pour la retourner et la faire ensuite glisser dans la poêle pour cuire l'autre côté. Si tu l'aimes baveuse, ne fais cuire qu'un côté !