

Omelette aux mousserons

Nombre de convives :

2 personnes

Ingrédients :

- 250 gr de pied-de-mouton ou de tricholomes de la Saint-Georges (mousserons)
- 7 à 8 oeufs bien frais
- 1 échalote
- 5 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- huile de tournesol
- sel et poivre gris

Temps de préparation : 20 minutes

Après les avoir lavés (sans les laisser tremper dans l'eau !) et séchés, émincer les champignons en lamelles de 1/2 cm environ.

Les verser dans une poêle après y avoir chauffé un filet d'huile de tournesol (ou une autre huile de friture sauf de l'huile d'olive) et les laisser rendre leur eau en cuisant à feu vif pendant 4 à 5 minutes tout en brassant régulièrement.

Ajouter ensuite l'échalote finement hachée avec le beurre, remuer et laisser cuire à feu doux pendant 2 à 3 minutes.

Battre vigoureusement les oeufs dans un saladier afin d'obtenir une préparation mousseuse et assaisonner avec sel et poivre. Verser la crème fraîche dans la poêle, remuer et après une minute ajouter les oeufs battus en faisant rapidement remonter les champignons par un brassage délicat. Veiller à une cuisson uniforme en faisant "onduler" la poêle jusqu'à l'obtention d'une omelette baveuse.

Replier enfin l'omelette afin d'en faire une "demi lune" et dresser sur un plat préalablement chauffé.