



L'OMELETTE AUX CÈPES

Recette
de Margaux,
Corrézienne
épicurienne



INGRÉDIENTS

9 œufs frais
500g de cèpes frais
1 branche de persil
25g de beurre
Sel
Poivre
1 gousse d'ail (facultatif)

POUR 4 PERSONNES



15 min



10 min

- 1 Dans un saladier, mélangez les œufs, le persil, le sel et le poivre (et l'ail, facultatif).
- 2 Dans une poêle beurrée ou huilée, bien chaude, faites revenir les cèpes préalablement coupés. Laissez réduire. Une fois que les cèpes ont bien réduit, baissez le feu et versez le mélange du saladier.
- 3 Laissez cuire quelques minutes suivant votre goût, plus ou moins baveuse selon le temps de cuisson. Servir bien chaude, accompagnée d'une salade verte.