

OMELETTE AUX GIROLLES

Août 2007 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 7 œufs
- ★ 300 g de girolles
- ★ 1 échalote
- ★ 40 g de beurre (30 + 10)
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, Poêle, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,15 € (soit 1,54 € par personne)



Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; ajouter deux cuillères à soupe d'eau, la crème fraîche, la muscade, saler, poivrer, battre au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux. Couper les pieds terreux des girolles et les nettoyer avec un pinceau et un linge humide. Si elles sont vraiment très sales, les brosser sous un léger filet d'eau rapidement, mais surtout, ne pas les faire tremper. Couper les plus grosses en deux, trois ou quatre morceaux. Peler et hacher finement l'échalote.

Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle, ajouter le hachis d'échalotes et laisser suer à feu moyen en tournant durant 2 minutes. Baisser le feu, incorporer les champignons, et les laisser cuire jusqu'à complète évaporation de leur eau de végétation en remuant de temps en temps. Saler, poivrer. Ajouter le reste de beurre et verser les œufs battus. Porter le feu à mi vif. A l'aide d'une spatule en bois soulever les parties cuites du bord de la poêle et incliner celle-ci pour faire couler la partie liquide du centre vers les bords. Arrêter la cuisson quand l'omelette est dorée et le centre encore moelleux. Accompagner d'une salade de pissenlits.

Boisson :

Un Rully blanc premier cru servi à 8/10°C ou un Buzet rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.