Omelette baveuse aux cèpes et persillade

Une omelette baveuse, des cèpes dorés au beurre, une persillade.

Dans le Sud-Ouest, l'omelette aux cèpes est le repas des jours de cueillette : quelques cèpes bouchons poêlés au beurre, de l'ail, du persil et des œufs bio battus juste ce qu'il faut. Un plat simple et luxueux à la fois, servi avec une salade de mâche.



Pour 2 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 10 min | Facile

Dans votre pack

Œufs bio, boîte de 6	1 × boîte de 6 œufs bio
Cèpe bouchon	200 g
Beurre doux de Verneuil	40 g
Persil plat	1 botte
Ail	1 filet de 3 têtes
Mâche barquette	1 barquette (125g)

À prévoir à la maison

Sel, poivre du moulin, un filet d'huile.

Allergènes

Œufs, lait (beurre).

La recette

1. Nettoyez les cèpes au pinceau sans les laver, coupez-les en lamelles épaisses.
2. Faites-les dorer 5 minutes au beurre à feu vif, salez, ajoutez l'ail et le persil hachés en fin de cuisson. Réservez.
3. Battez les œufs à la fourchette avec sel et poivre, sans les faire mousser.
4. Versez-les dans une poêle beurrée bien chaude, ramenez les bords vers le centre pendant 1 minute.
5. Quand le dessus est encore baveux, ajoutez les cèpes, pliez l'omelette et glissez-la sur l'assiette. Servez avec la mâche.

Le mot du marchand

Sortez l'omelette du feu quand le cœur tremble encore : elle finit de cuire dans l'assiette.

À table avec : *Un Pécharmant ou un Bergerac rouge.*