

# L'omelette moelleuse aux diamants noirs du Vaucluse

## **Ingrédients** (pour 4 personnes)

1 ou 2 truffes fraîches pour environ 10 à 15 grammes  
8 à 12 œufs  
1 cc de sel, une prise de poivre  
20 à 40 g de beurre frais

## **Préparation**

Nettoyer les truffes à l'eau tiède avec une petite brosse douce (par exemple une brosse à dent). Bien enlever les incrustations de sable entre les verrues.

Les placer dans un bocal hermétique d'un litre avec les œufs selon la grosseur et les laisser 2 à 3 jours enfermés ensemble.

Les truffes commenceront à parfumer le contenu des œufs.

Un demi-jour avant la cuisson de l'omelette, casser les œufs dans un récipient adéquat, brouiller le blanc et le jaune sans les battre.

Ajouter les truffes effilées finement et les incorporer aux œufs.

Recouvrir le récipient avec un film transparent.

Au moment de cuire votre omelette, ajouter 2 à 3 cs d'eau, le sel et le poivre.

Battre légèrement et verser dans une poêle ou vous aurez chauffé le beurre frais.

La cuisson se fait à feu vif en remuant à la fourchette jusqu'à ce que la masse « commence » à prendre.

Laisser alors prendre le dessous sans cuire (1 min). Elle doit rester moelleuse à très moelleuse.

Plier en trois et servir sur un plat chaud.

Décorer avec quelques lamelles de truffes que vous aurez réservées à cet effet.

C'est ainsi que vous pourrez découvrir la délicatesse de ce plat superbe.