

Omelette aux strobilurus

Ingrédients (pour 4 personnes)

8 à 12 œufs
200 g de chapeaux de strobilurus
1 échalote
50 g de beurre
sel, poivre
éventuellement vin blanc

Préparation

Dans une toupine cassez les œufs, une cuillère à soupe d'eau ainsi que sel et poivre.
Battre légèrement.
Dans une poêle, faites revenir une échalote hachée fin dans le beurre.
Ajouter les chapeaux entiers des strobilurus et faites-les rendre leur eau. Cuire 5 minutes.
Ajouter un peu d'eau ou de vin blanc si nécessaire
Salez et poivrez.
Versez vos œufs sur les champignons.
Remuer légèrement et laisser prendre votre omelette, à volonté ferme ou moelleuse.

