

# OMELETTE AUX CHANTERELLES



© FRANCK SCHMITT

## INGRÉDIENTS :


- 400 g de chanterelles
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 poignée de persil ciselé
- 6 oeufs
- Sel, poivre


## RECETTE :

1. Faites précuire les chanterelles dans une sauteuse avec le beurre, l'ail et le persil (10 min environ, le temps que l'eau s'évapore). Salez, poivrez. Réservez au chaud.
2. Fouettez les œufs au batteur pendant 10 min avec du sel et du poivre. Lorsque le mélange a plus que doublé de volume, faites-le cuire dans une grande poêle, 3 à 4 min de chaque côté sur feu moyen.
3. Déposez les champignons au centre de l'omelette, repliez-la et servez.

## PRÉPARATION :

 10 minutes

 20 minutes

 4 personnes

 Facile