

OMELETTE À LA NORMANDE

Juin 2006 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (3 personnes) :

- ★ 6 œufs
- ★ 25 g de beurre
- ★ 80 g de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Bol, Cul de poule, Poêle, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,40 € (soit 0,47 € par personne)



Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser au fur et à mesure dans un cul de poule; ajouter 4 cuillères à soupe d'eau, la crème fraîche, saler. Battre avec un fouet durant 3 à 5 minutes sans arrêter pour bien mélanger et bien aérer l'ensemble, poivrer. Chauffer le beurre dans une grande poêle à feu mi vif, lorsque le corps gras est bien chaud, verser le mélange mousseux aux œufs. 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 mélange vers les bords. Lorsque l'omelette est cuite mais encore légèrement moelleuse replier deux bords opposés vers le centre, servir aussitôt.

Boisson :

Un cidre fermier sec ou un Muscadet servi à 10°C, un Cheverny rouge servi à 14°C. (*)

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