

# OMELETTE AU BOUDIN NOIR

Novembre 2004 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 5 œufs
- ★ 40 g de beurre (20 + 20)
- ★ 100 g de boudin noir
- ★ 5 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 12 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,25 € (soit 1,12 € par personne)



## Recette :

Ciseler finement le persil. Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; ajouter une cuillère à soupe d'eau, le persil haché, saler, poivrer, battre à la fourchette pour bien mélanger. Couper le boudin en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle à feu moyen, ajouter les rondelles de boudins, saler, poivrer et laisser revenir 3 minutes de chaque côté.

Ajouter le reste de beurre puis les œufs battus. 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, la faire glisser dans un plat de service. Servir avec une salade verte

## Boisson :

Un Valencay rouge servi à 14°C. (\*)

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