

# OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Avril 2004 (Révisé en mars 2017)

## Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 5 œufs
- ★ 40 g de beurre (Margarine)
- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, Poêle, Saladier

Préparation : 10 mn

Cuisson : 12 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,90 € (soit 0,95 € par personne)



## Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; ajouter une cuillère à soupe d'eau, saler, poivrer, battre à la fourchette pour bien mélanger. Éplucher les champignons de Paris, les émincer, les rincer rapidement dans un saladier d'eau froide vinaigrée, les égoutter. Faire fondre 30 g de beurre (Margarine) dans une poêle à feu moyen, ajouter les lamelles de champignon, les laisser rendre et évaporer leur eau, saler et poivrer. Ajouter le reste de matière grasse et verser 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. Servir sans rouler avec une salade frisée.

## Boisson :

Un rouge de Corbières servi à 16°C. (\*)

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