

# OMELETTE AUX OIGNONS

Novembre 2007 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 7 œufs
- ★ 400 g d'oignons blancs doux
- ★ 60 g de beurre (30 + 30)
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Bol, Jatte, Fouet, Grande poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,98 € par personne)



## Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; ajouter deux cuillères à soupe d'eau, la crème fraîche, saler, poivrer, battre au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux. Peler les oignons, les couper en rondelles puis en deux. Ciseler finement la ciboulette.

Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle, ajouter les oignons et laisser suer à feu doux en tournant continuellement pendant 15 minutes. Les oignons doivent devenir translucides mais ne pas colorer. Incorporer les oignons dans les œufs battus, ajouter la ciboulette et bien homogénéiser. Mettre le reste de beurre dans la poêle, faire fondre à feu mi-vif, verser la préparation 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 centre vers les bords. Arrêter la cuisson quand l'omelette est dorée et le centre encore moelleux. Accompagner d'une salade de mâche.

## Boisson :

Un Saint-Pourçain rosé servi à 8°C. (\*)

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