

OMELETTE AUX CEPES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 œufs
- 500g de beaux **cèpes**
- persil
- ail
- graisse d'oie ou de canard
- sel et poivre



- 1.** Parer les champignons en éliminant les parties terreuses. Les laver rapidement et les essuyer. Peler éventuellement les queues et les hacher. Couper les têtes en morceaux.
- 2.** Faire chauffer 1 cuillerée à soupe de graisse dans une poêle et ajouter les **cèpes**. Les laisser colorer en les faisant sauter, puis baisser le feu, couvrir et laisser cuire doucement pendant 15 minutes environ.
- 3.** Pendant ce temps, hacher 1 gousse d'ail pelée et la valeur d'une cuillerée à soupe de persil. Mélanger puis ajouter cette persillade aux **cèpes**. Continuer à faire cuire doucement pendant 10 minutes.
- 4.** Casser les œufs, saler et poivrer. Les battre vivement en omelette. Prélever les **cèpes** avec une écumoire et les ajouter aux œufs. Battre encore.
- 5.** Remettre un peu de graisse dans la poêle et y verser le mélange œufs-cèpes. Faire chauffer sur feu vif en brouillant le mélange avec une fourchette pour saisir l'omelette. Poursuivre la cuisson quelques minutes. Replier l'omelette au moment de la servir sur un plat chauffé.

L'omelette aux **girolles**, **trompettes de la mort** ou autres champignons se confectionne suivant le même principe.