

Omelette – crevettes & champignons



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 5 min



6 œufs battus



4 càs H.
olive



250g crevettes
décortiquées



10cl crème



1 càs herbes



Poivre du
moulin

Préparation

1. Ouvrir un blister de crevettes cuites. Les rincer, égoutter. Réserver.
2. Option : Faire revenir des petits champignons de Paris, 10 min dans une poêle bien chaude.
3. Casser les œufs et les battre dans un récipient avec une fourchette.
4. Rajouter 1 càs d'herbes et 10cl de crème fraîche, battre de nouveau. Réserver.
5. Dans la poêle bien chaude, avec huile d'olive, faire revenir les crevettes 5 min. Réserver.
6. Dans la poêle bien chaude, verser les œufs, remuer 2 min.
7. Rajouter les crevettes, remuer doucement pour 2 ou 3 min (Baveuse ou cuite).
8. Replier l'omelette en deux.
9. Servir chaud de suite, sur une salade verte.

* * * 15 juillet 2022 * * *