

# Omelette girolles & PDT

Avec Parmigiano râpé.



Les girolles



Les PDT sautées



L'omelette bien garnie

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min



6 oeufs



1 tasse girolles



4 PDT



1 càs d'herbes



4 càs huile



1 bol de râpé

## Préparation

1. Faire cuire les PDT à l'eau pendant 15 min. Egoutter, Réserver.
2. Rincer 3 fois les PDT à l'eau froide. Egoutter.
3. Peler les PDT, les tailler en dés – Les faire sauter 15 min dans une poêle huilée, remuer.
4. Remplir un verre de girolles, rincer, égoutter, faire sécher 15 min à la poêle en remuant.
5. Mélanger PDT et girolles. Réserver.
6. Casser 6 œufs et bien les fouetter à la fourchette. (Il faut de l'air pour gonfler)
7. Saler léger et poivrer suivant goût, rajouter une càc d'herbes de Provence, remuer le tout.
8. Rajouter le fromage Parmigiano râpé (Environ 2 càs) Remuer.
9. Dans une poêle bien chaude, verser l'omelette, remuer 30 sec. avec une spatule.
10. Laisser prendre 2 min, rajouter PDT et girolles. Plier l'omelette en deux.
11. Laisser finir la cuisson 2 min, puis éteindre le feu. – Servir chaud.

Nota : Le parmigiano vient de la région de Parme. Lait de vache, pâte pressée cuite.

Famille parmesan (en Français !)

\* \* \* 23 avril 2023 \* \* \*