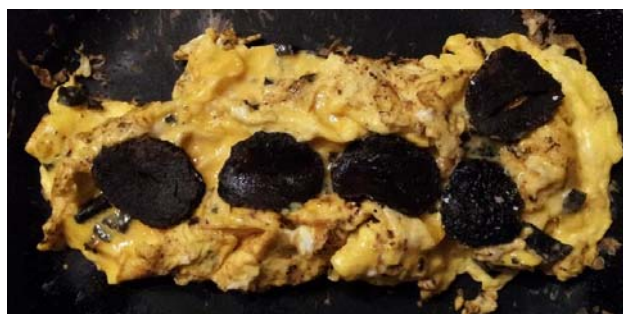


Omelette à la truffe



Cuisson avec dés de truffe



Service avec rondelles de truffe

Ingrédients – Convives : 2. Préparation : 20 min. Cuissons omelette : 5 min



6 oeufs



1 truffe du Lot
mélanosporum



1 salade verte



4 càs H. d'olive



Persil ciselé

Préparation

1. La veille : Mettre dans un sachet un papier absorbant au fond.
2. Déposer les œufs entiers ainsi que la truffe entière, fermer et laisser reposer au réfrigérateur.
3. Le lendemain : Préparer la salade, l'assaisonner avec huile d'olive et vinaigre à l'échalote.
4. Débiter la truffe en fines lamelles. Réserver la moitié.
5. Tronçonner l'autre moitié en petits dés. Réserver.
6. Casser les œufs dans un récipient, et rajouter les dés de truffe.
7. Battre le mélange et laisser reposer ½ heure.
8. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
9. Verser les œufs avec les dés de truffe.
10. Remuer un peu pour que tout prenne.
11. Au bout de 3 à 5 min, replier l'omelette sur elle-même avec une spatule.
12. Eteindre le feu, rajouter les rondelles de truffe et du persil haché sur le dessus.
13. Servir les parts de suite, posées sur une feuille de salade.

* * * 27 avril 2021 * * *