L'omelette aux champignons de Zanzibar

Catharina Valckx

Zanzibar est un fin cuisinier, as de l'omelette aux champignons ! A toi de jouer grâce à la recette que l'on te dévoile ci-dessous.

Ingrédients pour 4 personnes :

2 grosses poignées de champignons

6 œufs

1/2 verre de lait entier

un peu de gruyère râpé (150 g ou 1 poignée)

2 noix de beurre

un petit bouquet de persil

sel, poivre

1. Nettoyer et couper les champignons en morceaux.

2. Casser les œufs dans un récipent, ajouter le lait, le gruyère, du sel (pas trop) et du poivre. Bien mélanger sans faire mousser.

3. Laver le persil et le hacher, ou le couper en petits morceaux avec des ciseaux.

4. Faire fondre une noix de beurre dans une poële et faire sauter les champignons avec un peu de sel et un peu de poivre.

5. Enlever les champignons de la poële (dans une assiette) et faire fondre une nouvelle noix de beurre.

6. Verser le mélange des œufs dans la poële.

7. Faire cuire l'omelette à feu doux. Le dessus doit rester baveux.

8. Pour finir, disposer les champignons sur une moitié de l'omelette et ensuite la plier en deux.

9. Laisser encore un instant pour que des champignons se réchauffent.

10. Un peu de persil sur le tout et miam, c'est prêt !

