



Omelette aux champignons sauvages et huile de truffe



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 œufs

sel et poivre

250 grammes de champignons des bois

beurre

3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)

huile de truffe (quelques gouttes)

2 branches de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Prenez 4 plats à four individuels et beurrez-les.
- 2.** Battez les œufs, assaisonnez avec du sel et du poivre.
- 3.** Nettoyez les champignons des bois à l'aide d'une petite brosse. Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle et faites-y revenir les champignons pour les colorer.
- 4.** Salez et poivrez-les selon votre goût. Répartissez dans les plats à four. Versez une partie du mélange aux œufs.
- 5.** Enfournez 2 à 3 minutes dans un four préchauffé à 200 °C (vérifiez la cuisson des œufs).
- 6.** Terminez par quelques gouttes d'huile d'olive et du persil plat finement ciselé.