
OMELETTE AUX CRATERELLES

Ingrédients :

7 œufs
1 assiette à soupe de craterelles
(trompettes de mort)
1 cuillère à soupe de saindoux
Sel - Poivre - Ail - Persil
Eau - Beurre

Matériel

1 saladier
1 fourchette
1 poêle
1 plat chaud

Temps de préparation :

5 à 10 minutes

Technique :

Laver les champignons, les faire revenir 5 à 10 minutes dans du beurre, du persil et de l'ail hâché. Battre les œufs entiers, verser la préparation salée et poivrée sur les champignons. Quand elle est cuite la disposer sur un plat chaud.

Remarque :

Elle se mange l'automne à la cueillette des champignons. Se prépare le jour même.

OMELETTE SAVOYARDE

Ingrédients :

8 œufs frais
10 cuillères de crème
3-4 pommes de terre
émincées et sautées au saindoux
25 g de gruyère en copeaux

Matériel

Balance
1 saladier
1 poêle

Temps de cuisson :

15 mn pommes de terre
5 mn omelette

Technique :

Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en rondelles fines. Les faire sauter au saindoux dans une poêle. Mélanger à part crème, gruyère, œufs. Verser le mélange dans la pomme de terre cuite. Faire l'omelette en forme de crêpe. Dresser sur un plat.

Remarque :

Plat de résistance, s'accompagne d'une salade verte.