

Omelette aux Asperges Vertes et Truffes du Ventoux

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Mise en présence des oeufs et des truffes : 1 nuit

Ingrédients:

- OEUF(S)	6
- TRUFFE(S)	30g (du Ventoux)
- CRÈME FRAICHE	150g
- ASPERGE(S)	1 botte (vertes)
- PAIN	en accompagnement
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- La veille, placez les œufs entiers dans un récipient hermétique avec les truffes. Fermez et réservez au frais.
- Le jour J, coupez les truffes en lamelles.
- Otez les pieds durs des asperges et faites cuire les têtes dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Egouttez puis tranchez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Cassez les œufs dans le récipient creux. Ajoutez les lamelles de truffes puis la crème. Salez et poivrez. Fouettez énergiquement.
- Faites chauffer doucement de l'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive. Lorsqu'elle est chaude, faites-y rissoler les asperges coupées et cuites.
- Versez ensuite l'omelette et laissez cuire doucement jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée : dans notre cas un peu baveuse.
- Servez sans attendre de pain frais.

Remarque:

Mise en présence des oeufs et des truffes : 1 nuit

