

Omelette à la Truffe du Ventoux

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Mise en présence des oeufs et des truffes : 1 nuit

Ingrédients:

- OEUF(S)	9-10
- TRUFFE(S)	30g (du Ventoux)
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- PAIN	en accompagnement



Recette:

- La veille, placez les œufs entiers dans un récipient hermétique avec les truffes. Fermez et réservez au frais.
- Le jour J, coupez 9 lamelles de truffe. Coupez finement le reste des truffes dans un récipient creux.
- Cassez les œufs dans le récipient creux avec les truffes râpées. Ajoutez la crème. Salez et poivrez. Fouettez énergiquement.
- Faites chauffer doucement le beurre de cuisson dans une ou plusieurs poêles. Lorsqu'il est chaud, versez-y l'omelette. Laissez cuire doucement quelques minutes puis rabattez les bords sur l'omelette encore baveuse.
- Servez sans attendre accompagné de salades et de pain frais.

Remarque:

Mise en présence des oeufs et des truffes : 1 nuit