

## *Omelette à la Truffe du Ventoux et aux Lardons*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- OEUF(S)	6
- LARDONS	150g fumés
- TRUFFE(S)	30g (du Ventoux)
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	2 c à soupe
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- PAIN	en accompagnement
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- POIVRE	
- SEL	

### **Recette:**

- La veille, placez les œufs entiers dans un récipient hermétique avec les truffes. Fermez et réservez au frais.
- Le jour J, râpez les truffes en conservant quelques lamelles.
- Cassez les œufs dans le récipient creux avec les truffes râpées. Ajoutez la crème et l'huile. Salez et poivrez. Fouettez énergiquement.
- Faites chauffer doucement le beurre de cuisson dans une grande poêle. Lorsqu'il est chaud, versez-y l'omelette. Laissez cuire doucement à couvert jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée. Déposez les lamelles de truffe restante puis rabattez les bords sur l'omelette encore un peu baveuse.
- Servez sans attendre accompagné de salades et de pain frais.

### **Remarque:**

A partir de PL-903

