

Omelette aux Truffes

6 personnes



Ingrédients :

- 18 œufs,
- 120gr de truffes,
- Sel & poivre.

Préparation :

1. jours 1 avant : mettre les œufs et les truffes dans une boîte hermétique.
2. jour 2 : brosser les truffes sous un filet d'eau (avec une brosse douce), casser les œufs dans un saladier sans les battre, ajouter les truffes entières, couvrir et mettre au frigo.
3. Jour 3 : enlever les truffes, battre les œufs, couper les truffes en lamelles assez fines puis les ajouter dans les œufs. Remettre au frais jusqu'au moment de faire l'omelette.
4. Dans une poêle mettre à chauffer : 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire cuire en ramenant (avec une spatule) les œufs vers le milieu de la poêle (comme un chausson).
la rouler encore une fois pour la mettre sur le plat de service.