

Omelette nature

Ingrédients pour 6 personnes

9 oeufs
50 g beurre
1/4 verre d'eau
sel et poivre

Cassez les oeufs dans un petit saladier. Salez, poivrez, versez l'eau et battez vivement sans insister trop longtemps.

Mettez le beurre dans une grande poêle à feu vif.

Lorsqu'il commence à roussir, versez-y les oeufs battus et détachez les bords de l'omelette en passant une fourchette entre les oeufs et la poêle. De temps en temps, ramenez le bord de l'omelette vers le centre. Laissez cuire 5 à 6 minutes (soulevez un bord: il doit être doré tandis que le dessus de l'omelette est encore baveux).

Inclinez la poêle au-dessus d'un plat, et à l'aide d'une fourchette, roulez l'omelette et faites-la glisser sur le plat. Servez très chaud.

Préparation: 5 min. Cuisson: 6 min.

Conseil: L'omelette nature est aussi très bonne froide si elle est bien cuite.

Classification: oeufs (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 13.08.2006

Enregistré par: démo