

OMELETTE AUX ESCARGOTS



Cliquez sur la zone en rouge pour visualiser le produit ou la recette



Pour 4 personnes



Préparation: ~15mn

Cuisson : ~10 mn



10 oeufs frais, 2 dz d'escargots **court bouillon** , 25g de **beurre d'escargot**, sel fin, poivre blanc moulu.



- Cassez les oeufs dans un « cul de poule » et battez les énergiquement. Salez et poivrez
- Egouttez les escargots sans les rincer. Coupez les en 2.
- Dans une poêle, faites fondre 20g de beurre d'escargot et rajouter les escargots coupés. Faites revenir à feu vif 2 à 3 mn puis rajoutez les oeufs battus. Laissez cuire 3 à 4 mn à feu doux tout en remuant régulièrement avec une fourchette afin d'éviter que l'omelette ne colle à la poêle.
- Repliez délicatement l'omelette sur le bord de la poêle et versez la dans un plat.
- Disposez 2 à 3 tranches de beurre d'escargot sur l'omelette. Servez



Vous pouvez agrémenter votre omelette en rajoutant une noix de crème fraîche dans votre battu.

court bouillon



Retour recette

