



1. Coupez les bouts terreux des champignons. Nettoyez-les avec un chiffon humide, ou s'ils sont très sales, passez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les avec du papier absorbant.
2. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive. Quand elle est chaude, faites revenir les champignons +/- 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en les salant en début de cuisson.
3. Pendant ce temps, cassez les œufs dans un grand saladier. Avec un fouet, battez les œufs jusqu'à obtenir la consistance d'une mousse légère. Salez et poivrez généreusement.
4. Continuez à battre les œufs pour les faire quadrupler de volume. Là, l'aide d'un batteur électrique sera la bienvenue car il va falloir battre sans s'arrêter pendant 10 mn... La mousse obtenue, sans être trop ferme, doit garder la forme qu'on lui donne.
5. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse antiadhésive à feu doux. Versez la préparation et faites cuire à feu moyen, en décollant régulièrement les bords de l'omelette avec une spatule en bois pour éviter qu'ils n'attachent. L'omelette va monter légèrement comme un soufflé. Faites-la cuire environ 10 mn. Deux à trois minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez-la de fromage râpé et répartissez les champignons par-dessus. Quand elle est encore baveuse (ou plus cuite en fonction de vos goûts), faites-la glisser sur un plat de service et pliez-la en deux. Servez-la aussitôt avec une salade verte en accompagnement.



Si vous aimez l'ail, frottez les bords du saladier dans lequel vous allez battre les œufs avec une gousse. En principe, il ne faut pas trop battre les œufs pour une omelette, cette recette est donc un cas à part car là, il faut au contraire les battre très longtemps !

Assez facile
25 mn de préparation
25 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'une sauteuse antiadhésive

- 8 œufs moyens
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de comté râpé (ou emmenthal ou un autre fromage de votre choix)
- 80 g de beurre salé (mais n'hésitez pas à en mettre beaucoup plus comme dans la recette originelle !)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse, des épices (noix de muscade ou autres) et varier les accompagnements : asperges en saison, fondue d'oignons et/ou de poireaux, épinards, jambon cuit et fromage, cèpes, shiitakées, pleurotes...

