

NOIX DE BEURRE

CASSEZ LES ŒUFS DANS UN BOL. AJOUTEZ UN PEU DE THYM ET UNE PINCÉE DE SEL ET DE POIVRE. BATTEZ VIGOREUSEMENT À LA FOURCHETTE. COUPEZ LES CHAMPIGNONS EN MORCEAUX ET FAITES-LES CUIRE DANS UNE NOIX DE BEURRE. ASSAISONNEZ DE SEL, POIVRE ET AIL HACHÉ. FAITES DORER EN REMUANT.

OMELETTE aux CHAMPIGNONS

RÉSERVEZ LA MOITIÉ
DES CHAMPIGNONS
POUR LA DÉCORATION.

AJOUTEZ LES ŒUFS BATTUS DANS LA POÊLE.
AJOUTEZ LA MOITIÉ DES CHAMPIGNONS
SUR L'OMELETTE LORSQU'ELLE
COMMENCE À SE SOLIDIFIER.
TERMINEZ AVEC LE THYM.

1 BOUSSE D'AIL
HACHÉE + 1 PINCÉE
DE POIVRE
DE CHAMPIGNONS

SEL FIN

POIVRE NOIR FRAÎchement MOULU

4 ŒUFS

DU THYM FRAIS

