

# Omelette aux champignons

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 4 Œufs
- 150g de champignons (frais ou en conserve)
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre
- Ciboulette, persil



## Préparation

- Si vous avez des champignons frais : préparez les champignons en les passant rapidement sous un filet d'eau, puis en les essuyant. Détaillez-les en gros morceaux.
- Faites revenir la gousse d'ail dans une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez les champignons et laissez-les cuire environ 3 minutes.
- Battez 2 œufs à la fourchette pendant quelques secondes (arrêtez dès qu'ils moussent). Ajoutez la ciboulette ou le persil, salez et poivrez.
- Dans une petite poêle, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile puis versez les œufs. Avec une fourchette, ramenez le liquide des bords vers le centre sans toucher le fond de la poêle pour que l'omelette commence à se former. Ajoutez quelques champignons au centre de la poêle.
- Quand l'omelette commence à bien prendre, rabattez le haut de l'omelette vers le centre, et procédez de même avec le bas. Retournez l'omelette et laissez-la cuire jusqu'à convenance.
- Servez chaud.



Pour un plat complet accompagnez l'omelette d'un féculent et de légumes : pain et concombre/tomate/crudités ou d'une jardinière de légumes ou d'une poêlée de pomme de terre et légumes, etc.



Vous pouvez ajouter du poivron, des dés de jambon, tomates en dés, etc.