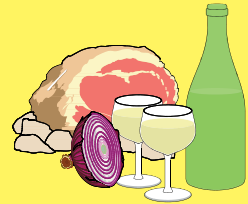




Recette n° 20

OMELETTE AUX PLEUROTÉS

200 g de pleurotes tranchés par personne,
2 oignons rouges hachés,
100 g de jambon fumé,
1 verre de vin blanc sec,
1 pomme de terre bouillie,
3 œufs,
Lait,
Sel, poivre, noix de muscade.



- Tranchez les pleurotes dans le sens des lamelles, déposez-les sur les oignons brunis avec le jambon.
- Faites revenir le tout sur feu doux et arrosez abondamment avec du vin.
- Epluchez la pomme de terre bouillie.
- Coupez la pomme de terre bouillie en tranches minces, disposez-les en cercle dans un poêlon.
- Laissez brunir les pommes de terre en remuant continuellement.
- Battez les œufs et assaisonnez-les.
- Ajoutez le lait.
- Versez le mélange sur les champignons et les pommes de terre gardées à haute température.