

# Omelette aux cèpes

par Jean-Claude Pradet

## Ingrédients

5 à 6 cèpes (ou bolets), de petite ou moyenne taille (1)  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive  
15 ml (1 c. à soupe) de beurre doux ou demi-sel  
5 œufs  
75 ml (1/3 de tasse) de lait ou de crème 15%  
15 ml (1 c. à soupe) d'herbes de Provence  
1/2 c. à thé de piment d'Espelette  
1/2 c. à thé de piment de la Jamaïque  
5 ml (1 c. à thé) de persil haché  
1/2 camembert ou brie, coupé en fines tranches  
Sel et poivre, au goût

## Préparation

Pendant 5 min, faire sauter les champignons dans l'huile d'olive, à feu doux. Saler et poivrer. Réserver.

Dans un bol, battre les œufs avec le lait ou la crème. Ajouter les herbes de Provence et les piments. Réserver.

Faire fondre le beurre dans la poêle où vous avez fait sauter les champignons et y verser le mélange œufs. Cuire 5 à 8 min à feu doux. Étendre les champignons sur les œufs (Ne pas mélanger). Étendre les tranches de fromage par-dessus les champignons.

Mettre sous le grill (broil) de votre cuisinière pour faire fondre le fromage. Attention ça va assez vite! Retirer quand c'est grillé à votre goût. Saupoudrer du persil haché.

Bon appétit!

(1) les cèpes ou bolets peuvent être remplacés par un vingtaine de chanterelles.