Omelette aux champignons, crème au vin jaune

Cyril Lignac

35 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 500g de champignons de Paris équeutés, lavés et coupés en petits quartiers
- 15g + 10g de beurre
- 2 cuil. à soupe de persil lavé et haché
- 1 gousse d'ail épluchée et râpée
- 12 œufs
- 5cl d'eau
- 1 cuil. à soupe de noisettes concassées
- 1 morceau de 50g de parmesan ou comté
- 5cl de vin jaune ou vin du Jura
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel fin et poivre
- Huile d'olive

- LES USTENSILES :
- 1 saladier + 1 fourchette
- 2 poêles + 1 maryse
- 1 râpe microplane

1.
Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, déposez les champignons et assaisonnez de sel. Mélangez et laissez cuire à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau des champignons. Déposez un morceau de beurre, donnez une belle coloration, poivrez et ajoutez l'ail et le persil. Réservez les champignons dans une assiette.
•2.
Dans un saladier, cassez les œufs, versez un trait d'eau, battez-les à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez-les de sel et de poivre. Dans une poêle froide, déposez une belle noix de beurre, laissez fondre, versez les œufs, laissez cuire sans toucher sur feu moyen jusqu'à ce que les œufs cuisent sur les bords, ensuite à l'aide d'une maryse, commencez à touiller légèrement le milieu de l'omelette en ramenant les œufs du bas vers le haut pendant quelques secondes. Déposez en haut de l'omelette les champignons poêlés, râpez un peu de fromage et ajoutez quelques noisettes concassées. Puis, la poignée de la poêle vers vous, pliez le côté de l'omelette vers le haut de la poêle, et faites comme un rouleau en forme de croissant. Si vous préférez votre omelette baveuse, arrêtez la cuisson, sinon continuez-la quelques minutes supplémentaires, une omelette doit généralement être blanche en cuisson, mais vous pouvez la dorer pour plus de gourmandise.
3.
Dans un plat long, renversez votre omelette en forme de croissant. Dans la même poêle, versez le vin jaune, laissez-le réduire, ajoutez la crème fraîche et cuisinez-la jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez une pointe de vin jaune. Versez la crème sur l'omelette. S'il vous reste des champignons, vous pouvez les ajouter sur l'omelette avec un peu de fromage râpé.