

Recette : Omelette aux truffes

Ingrédients pour la recette de l'Omelette aux truffes :

8 œufs

des truffes fraîches ou en boîte (50 g)

sel, poivre

50 g de beurre.

Préparation de la recette de l'Omelette aux truffes :

Coupez les truffes en fines lamelles. Mélangez-les avec les œufs. Laissez reposer quelques instants puis ajoutez les jus de truffes. Laissez les truffes imprégner les œufs pendant 30 min. Battez les œufs et faites l'omelette en salant et poivrant. Au moment de servir, garnissez le dessus de l'omelette de deux ou trois lamelles de truffes.

Omelette aux truffes

Ingrédients:

8 oeufs

80g de truffes

3 cuillères à soupe de crème fraîche liquide.

40g de beurre

Recette :

Brossez délicatement les truffes pour ôter toute trace de terre. Coupez-les en fines lamelles. Dans une jatte, battez les oeufs et ajoutez les truffes en lamelles. Couvrez d'un linge et laissez reposer au sec et à température ambiante 30mn. Ajoutez la crème fraîche liquide et battez l'omelette. Salez et poivrez à votre goût. Dans une grande poêle faites fondre le beurre. Versez la préparation et laissez cuire à feu vif. Au fur et à mesure de la cuisson repoussez les bords avec une spatule en bois vers le centre de la poêle pour faire cuire les oeufs encore liquides. Lorsque l'omelette est encore baveuse, pliez-la en deux sur elle-même et servez pour déguster immédiatement.

Omelette aux truffes

Ingrédients:

8 œufs

1 truffe de la grosseur d'une noix

5 cerneaux de noix du Périgord facultatif)

1 noix de beurre, sel, poivre

Recette :

Environ 1 heure avant de cuisiner l'omelette, casser les œufs dans un saladier. A l'aide d'une moulinette, râper finement la truffe, puis les cerneaux de noix et verser le tout dans le saladier contenant les œufs. Saler, poivrer. Ranger au réfrigérateur pour que la préparation s'imprègne de l'odeur de la truffe. Sortir 10 minutes avant de cuisiner. Battre les œufs, la truffe râpée et les cerneaux de noix râpés. Dans une poêle, faire fondre à feu vif une bonne noix de beurre. Verser la préparation dans la poêle et faire cuire. Retourner l'omelette. Servir aussitôt.

Omelette aux truffes

Ingrédients:

12 œufs,

60 g de truffes,

sel, poivre, huile végétale au goût neutre

Recette :

Commencez la préparation le matin ou la veille. Battez les œufs dans un saladier et ajoutez la truffe finement râpée. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Salez, poivrez et battez très légèrement les œufs à la fourchette. Le jaune et le blanc ne doivent pas faire une crème homogène. Chauffez l'huile à feu très vif dans une grande poêle lourde, de préférence une poêle profonde en fonte. Versez les œufs dans la poêle chaude. Lorsque l'omelette commence à coaguler au fond de la poêle, baissez le feu et laissez cuire 5 minutes à feu doux. Une omelette plate doit être légèrement baveuse à l'intérieur et dorée sur le dessus et le dessous. Voici comment procéder pour tourner l'omelette afin de la faire dorer sur le dessus : faites d'abord glisser l'omelette sur une assiette, puis posez la poêle par-dessus, à l'envers. En tenant fermement l'assiette, plaquez l'omelette contre la poêle et faites pivoter l'ensemble, de sorte que l'assiette se retrouve sur le dessus. Remettez sur le feu pour faire dorer. L'omelette doit être servie immédiatement : elle perdra de sa saveur et de sa qualité si on la maintient au chaud.

Omelette aux truffes

Ingrédients:

- 40 g de truffe de bourgogne (récoltée fraîche de septembre à janvier uniquement)
- 8/10 œufs

Recette :

La veille, mettre les œufs en coquille avec les truffes entières dans une boîte hermétique. La coquille des œufs laissera passer l'arôme de la truffe et l'imprégner délicatement! Ajouter un papier absorbant qui empêchera l'excédent d'humidité du à la truffe. Le lendemain, couper les truffes en julienne, casser les œufs, les battre et cuire... comme une omelette, en ajoutant les truffes à la fin de la cuisson car notre truffe de Bourgogne ne supporte pas la cuisson car elle y perd tout son arôme : elle doit juste être 'chauffée'.