



Omelette à la Rossini

- Par vision-plaisir

Avez-vous des truffes dans votre jardin ou dans votre réfrigérateur ? Avec des œufs....

Ingrédients :

- 8 œufs frais
- 100 g de foie gras
- Truffe
- Fond de veau lié
- 50 g de beurre doux

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Réaliser un **fond de veau lié**. Ajouter quelques morceaux de truffe puis réduire de moitié pour en extraire un jus corsé. Réserver au chaud. **Casser vos œufs dans un saladier**. Couper le morceau de foie gras cru en petits cubes et les ajouter aux œufs. **Hacher finement les lamelles de truffe** et les ajouter aussi aux œufs. Bien mélanger et cuire votre omelette. **Dresser sur un plat et garnir** autour avec la sauce corsée aux truffes.