



© vision-plaisir

## Omelette archiduc

- Par [vision-plaisir](#)

DS

### Ingrédients :

- 8 œufs entiers
- 150 g de foies de volaille crus
- 20 cl de fond de veau lié
- Truffe
- 40 g de beurre
- Ciboulette

Pour 4 personnes



© vision-plaisir

#### Réalisation de la recette :

**Casser vos œufs** dans une jarretière ou saladier et **assaisonner de sel fin et poivre du moulin**. Couper en morceaux vos **foies de volailles**. Réaliser un jus de veau lié et le réduire de moitié. Faire revenir dans une poêle les foies de volailles **avec le beurre**. Assaisonner et débarrasser dans un saladier. **Casser vos œufs** et ajouter les foies, le persil haché et assaisonner. Faire chauffer une deuxième poêle sur un feu vif et un peu de beurre. Réaliser votre omelette et l'enrouler sur elle-même pour terminer sa cuisson. **Voir la vidéo pour plus d'explications**. Verser votre omelette dans un plat et déposer dessus des lamelles de truffe. **Ajouter un filet de fond de veau lié autour**, saupoudrer de **ciboulette ciselée** si besoin et servir aussitôt.