



Omelette à la truffe

- Par [vision-plaisir](#)
- Le mardi, 29 décembre 2020 à 12:00
- Dans [MA CUISINE](#)

• 0 commentaire

Une petite entrée pour ouvrir le bal.

Ingrédients :

- 8 œufs entiers
- 50 g de beurre doux
- 15 g de truffe fraîche
- Sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Casser vos œufs dans une jarretière et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Râper de la truffe et battre à la fourchette. Faire chauffer une deuxième poêle sur un feu vif et un peu de beurre. Réaliser votre omelette et l'enrouler sur elle-même. Verser votre omelette dans un plat et déposer dessus des lamelles de truffe.

Plaisir