

## Omelette aux cèpes et girolles



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Mes parents sont venus en vacances et m'ont ramenés des oeufs frais de Picardie et ayant eu quelques champignons sur le marché, j'ai fait une bonne omelette !*

### Ingrédients

- 8 œufs
- 500 g de cèpes
- 500 g de girolles
- beurre
- huile
- persil
- ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Nettoyer les cèpes et les girolles et les couper à votre convenance.
- 2 Faire chauffer du beurre et de l'huile et y faire revenir les champignons.
- 3 Assaisonner avec le sel, le poivre et l'ail.
- 4 Pendant la cuisson, battre les œufs en omelette et les verser sur les champignons.
- 5 En fin de cuisson, parsemer de persil.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

