

L'OMELETTE PARFAITE

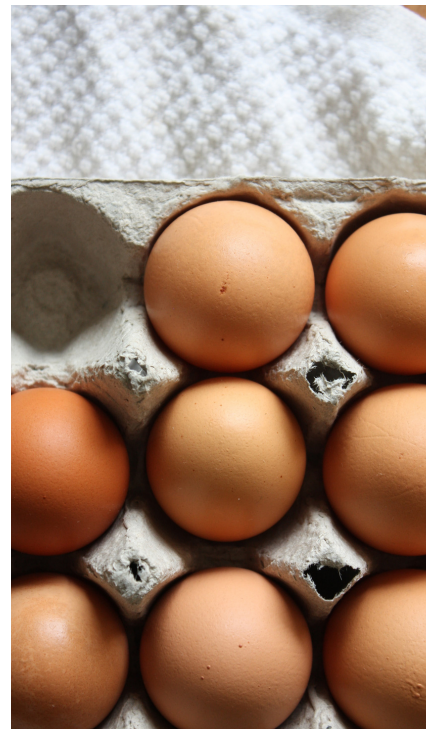
POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 8 oeufs de ferme
- Sel, poivre
- Beurre demi-sel

REALISATION

- Casser les oeufs
- Les battre au fouet, assaisonner
- Faire chauffer le beurre jusqu'à la texture "noisette"
- Verser les oeufs et baisser le feu au minimum
- Brasser l'omelette
- Laisser cuire doucement
- La servir à votre gout (plus ou moins "baveuse").



LE TRUC DU CHEF

VOUS POUVEZ AJOUTER DES
HERBES, DES CHAMIGNONS
CUITS, DU CHORIZO... ET
TOUT CE QUE VOTRE
IMAGINATION VOUS DICTERA
AVEC CETTE RECETTE DE
BASE,