



Omelettes aux champignons et à la cancoillotte fumée



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
fumée



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte Fumée
- 200 g de champignon de paris
- 200 g de girolles
- 200 g de shitakes
- 12 œufs
- 1/2 bouquet de ciboulette



La préparation

- Ciseler la ciboulette Laver et équeuter les champignons, puis tailler les en lamelle.
- Dans une poêle faire revenir les champignons dans une noisette de beurre. Saler et poivrer. Laisser revenir une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps, casser les œufs et les battre à l'aide d'une fourchette.
- Pour chaque omelette individuelle, verser 3 œufs battus dans la poêle à feu doux et remuer à l'aide d'une spatule, délicatement. Lorsque l'omelette est encore bien baveuse, y déposer les champignons. Laisser cuire quelques minutes puis servir à l'assiette en y déposant 4 cuillères à café de cancoillotte et la ciboulette ciselée.