

Omelette aux croûtons

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn, cuisson : 7 à 8 mn.

6 œufs, 150 g de beurre, 2 tranches de pain, sel, poivre.

Casser les œufs dans un bol et les battre de quelques coups de fourchette. Saler et poivrer légèrement.

Faire fondre dans une poêle à fond épais le tiers du beurre, le verser dans les œufs (ce qui en restera dans la poêle suffira à la graisser), la faire chauffer sans laisser brûler le beurre; y verser les œufs battus et porter sur feu vif. Soulever à la fourchette la partie du fond dès qu'elle est ferme afin de faciliter la cuisson du dessus.

D'autre part, faire fondre dans un plat ou une autre poêle le reste du beurre et y faire dorer les tranches de pain coupées en petits cubes.

Quand les bords de l'omelette sont fermes et le centre cuit mais encore baveux, mettre les croûtons frits sur une moitié, replier l'autre dessus pour former un chausson et le glisser sur le plat de service. L'adjonction des croûtons renforce l'importance du plat, sinon on devrait prévoir 2 œufs par personne.

Petits conseils : pour bien réussir une omelette, il importe de n'utiliser qu'une poêle parfaitement propre et, de préférence, réservée à cet usage et à la cuisson des crêpes. Il est bien préférable de ne pas faire dorer les croûtons dans la poêle où l'on versera ensuite les œufs, l'omelette risquerait d'attacher. Ces petits conseils valent pour toutes les omelettes.



[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)

Retour : [cliquez sur « Page précédente »](#) de votre navigateur