

Omelette à la mousse de foie et aux champignons



Ingédients

- ✓ 1 oignon
- ✓ 280 g de champignons de saison
- ✓ 60 g de beurre demi-sel
- ✓ 100 g + 60 g de mousse de foie
- ✓ 100 ml de crème liquide
- ✓ 200 ml de lait entier
- ✓ 12 œufs
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 40 g de jeunes pousses de salade



1



10min



25min



4

Préparation

Étape 1

Éplucher et laver les légumes. Ciseler l'oignon et émincer les champignons. Faire revenir les oignons 5 minutes au beurre avec une pincée de sel et de poivre. Augmenter le feu, puis ajouter les champignons et laisser cuire de nouveau 5 minutes.

Étape 2

Tailler la mousse de foie en petits cubes. Récupérer 1/3 des champignons, les faire réduire de moitié dans une casserole avec la crème, le lait et 60 g de mousse de foie. Mixer finalement au robot blender pour obtenir une sauce onctueuse.

Étape 3

Pour chaque personne, casser 3 œufs dans un petit saladier, battre à l'aide d'une fourchette, assaisonner de sel et de poivre. Faire revenir 2 cuillères à soupe de champignons cuits dans une petite poêle avec une noisette de beurre.

Étape 4

Augmenter le feu, versez vos œufs battus. Remuer constamment avec une spatule jusqu'à obtenir une omelette baveuse. Retirer du feu, déposer au centre des dés de mousse de foie, plier l'omelette vers l'avant, puis dérouler dans une assiette. Répéter l'opération pour le reste des convives.

Produit Madrange



Bon appétit !