



PARC
ÉCOTOURISTIQUE
DE LAC-ÉDOUARD

Champi-recettes

www.mycomauricie.com

Omelette aux pleurotes

Ingrédients :

5	œufs
200 g	pleurotes
¾ de tasse	lait
2 cuil à soupe	beurre de beurre
1 cuillère à soupe	huile d'olive
1 cuillère à soupe	basilic
1 gousse	ail
sel & poivre	

Préparation :

- Dans une poêle, faire fondre le beurre et l'huile et ajoutez les champignons en morceaux ;
- Faites revenir à feu vif pendant 4 min ;
- Ajoutez l'ail émincé et mélangez de nouveau 4 min ;
- Salez et poivrez.
- Sur les champignons, versez la préparation de l'omelette (œufs, lait et basilic).
- Faites cuire sur feu moyen pour obtenir une omelette baveuse.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

