

OMELETTE AUX ESCARGOTS

INGREDIENTS:

Pour 4 personnes: 1 tasse d'escargots cuits (ou une boîte) gros bouquet de persil
- 1 gousse d'ail - 30 gr. de beurre - 7 œufs sel - poivre - 2 cuillerées à soupe
d'huile.

PREPARATION:

Egouttez et épongez les escargots. Hachez le persil et l'ail. Laissez fondre la moitié du beurre dans une casserole, sur feu doux. Jetez-y les escargots. Saupoudrez avec le hachis de persil et d'ail Laissez mijoter quelques minutes. Battez les oeufs en omelette avec sel et poivre. Faites chauffer l'huile dans une poêle, sur feu très vif. Quand elle est brûlante, versez les oeufs battus dedans. Mélangez et laissez cuire à moitié. Dès que les oeufs prennent sur les bords, versez les escargots et leur sauce sur une moitié de l'omelette. Repliez l'autre moitié. Laissez cuire un instant et faites glisser sur le plat de service.

CONSEIL DU CHEF:

Votre omelette n'attachera pas si les oeufs sont versés dans la poêle brûlante. C'est pour cela que pour la cuire, l'huile qui supporte une très forte température est préférable à tout autre corps gras. Il vaut mieux réserver le beurre pour réchauffer les escargots et verser le tout à l'intérieur de l'omelette, en fin de cuisson. Le goût de l'ensemble sera meilleur.

VIN CONSEILLE:

Beaujolais - Montlouis - Rully blanc ou rouge.