



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Omelette aux girolles .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de fromage blanc
- 1 c.à.s de parmesan râpé
- 1/2 c.à.s de lait 1/2 écrémé
- 2 gros oeufs
- 25 g de girolles fraîches
- Estragon, sel, poivre

- Battre au fouet le lait et le fromage blanc jusqu'à obtention d'un mélange onctueux
- Battre les oeufs en omelette et les ajouter au mélange de lait et de fromage blanc
- Laver et couper finement les girolles fraîches, réserver. Saler et poivrer la préparation d'oeuf
- Cuire à feu très doux 15 minutes dans une poêle légèrement huilée
- Le mélange doit prendre mais rester crémeux. Saupoudrer de parmesan et d'estragon
- Intégrer les champignons et continuer la cuisson à feu très doux

