

Omelette aux polypores des brebis et fines herbes

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

4 portions

25 g polypores de brebis séchés
40 g beurre
Sel et poivre noir du moulin, au goût
12 œufs
2 tiges de ciboulette fraîche hachée
Estragon frais haché, quelques feuilles
4 feuilles de basilic frais haché
Un petit bouquet de cerfeuil frais haché



- Dans un bol, réhydrater les champignons avec un peu d'eau tiède. Les égoutter après dix minutes, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Essorer les champignons, les hacher grossièrement et les sauter avec une noix de beurre. Assaisonner et ajouter un peu d'eau de trempage pour compléter la cuisson. Réduire à sec.

Pour chaque omelette :

- Dans un bol, battre vigoureusement 3 œufs à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter des champignons et des fines herbes.
- Assaisonner.
- Dans une poêle chaude, fondre une petite noix de beurre, verser aussitôt le mélange d'œufs et mélanger rapidement à l'aide de la fourchette.
- Rouler l'omelette dans la poêle sans trop la faire cuire (elle doit rester baveuse). Servir aussitôt. Répéter les mêmes opérations pour chacune des omelettes (4).

