OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

Faites sauter les champignons émincés dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Battez les œufs, assaisonnez, versez sur les champignons dans la poêle. Repliez et servez baveuse.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 8 mins
- **Portions**: 2 personnes

Ingredients

- 6 œufs
- 200g de champignons de Paris émincés
- 20g de beurre
- Persil haché
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Faites sauter les champignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Salez.

Etape 2

Battez les oeufs, versez sur les champignons. Laissez prendre à feu moyen. Repliez et servez baveuse.