Omelette aux champignons sauvages et huile de truffe

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 œufs
sel et poivre
250 grammes de champignons des bois
beurre
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
huile de truffe (quelques gouttes)
2 branches de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

1. **Prenez 4 plats à four individuels et beurrez-les.**
2. **Battez les œufs, assaisonnez avec du sel et du poivre.**
3. **Nettoyez les champignons des bois à l'aide d'une petite brosse. Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle et faites-y revenir les champignons pour les colorer.**
4. **Salez et poivrez-les selon votre goût. Répartissez dans les plats à four. Versez une partie du mélange aux œufs.**
5. **Enfournez 2 à 3 minutes dans un four préchauffé à 200 °C (vérifiez la cuisson des œufs).**
6. **Terminez par quelques gouttes d'huile d'olive et du persil plat finement ciselé.**