



Omelette aux pleurotes, « Stilton » et Rissolées Lutosa

Ingrédients (pour 2 personnes)

- § 200 g de Rissolées Lutosa
- § 4 œufs
- § 150 g de pleurotes (frais)
- § 100 g de Stilton (fromage anglais)
- § une noix de beurre ou de margarine
- § une pincée de sel, de poivre et de noix de muscade
- § Quelques feuille de cerfeuil

Préparation

- Battre les œufs et les assaisonner.
- Faire fondre dans une poêle la noix de beurre ou de margarine et y faire revenir les pleurotes coupées en lanières et les Rissolées.
- Lorsque les pleurotes et les pommes de terre sont bien dorées, y ajouter les œufs battus ainsi que le Stilton coupés en dés.
- Faire cuire l'omelette, puis garnir de quelques feuilles de cerfeuil.

Conseil: préparer quelques Rissolées à part et les servir avec l'omelette.

Vin: un Chardonnay blanc ou Porto Tawny.

