

RECETTE CUISINE des GONES

OMELETTE LYONNAISE A LA MOELLE

Ingrédients : pour 4 personnes

- 8 œufs
- 40 gr de beurre
- 200 gr de rondelles de moelle pochées
- 2 cuillerées de jus de viande
- Persil haché
- sel et Poivre blanc
-

Recette:

- Faire pochés quelques minutes à l'eau salée les os à moelle.
- Battez les œufs en omelette avec sel et poivre
- Faites fondre le beurre dans une poêle, à feu doux.
- Versez les œufs battus puis faites cuire l'omelette de manière habituelle 2 à 3 mn.
- En fin de cuisson, garnir l'intérieur des rondelles de moelle arrosée du jus de viande.
- Arrivé au point de cuisson désiré, saupoudrer de persil haché pliez-la en 2 tout en achevant de la faire glisser sur une assiette.
- Servez aussitôt, car l'omelette n'attend pas.

Bon Appétit

