

Omelette roulée à la saucisse et aux champignons

Portions : 4 à 6 ~ Préparation : 25 minutes ~ Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients

- 2 saucisses italiennes douces, la chair seulement
- 225 g (1/2 lb) de champignons blancs, tranchés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 6 œufs
- 60 ml (1/4 tasse) de crème 15 % ou 35 %

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Beurrer et tapisser un moule rectangulaire de 33 x 23 cm (13 x 9 po) de papier parchemin en laissant dépasser le papier sur les côtés les plus longs. Beurrer le papier.
2. Dans une grande poêle à feu élevé, cuire la chair des saucisses dans l'huile en l'émiettant à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien doré. Retirer du feu.
3. Dans un bol, fouetter les œufs avec la crème. Saler légèrement. Verser dans le moule. Cuire au four 3 minutes. Répartir le mélange de saucisses et de champignons sur la surface de l'omelette en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) sur les côtés les plus longs. Poursuivre la cuisson au four 5 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits.
4. Passer une fine lame entre l'omelette et le moule. Rouler l'omelette à partir du côté le plus long, en soulevant le papier. Attention, c'est chaud. Retirer l'omelette du moule et placer sur une assiette de service.