



OMELETTE SOUFFLÉE AUX FINES HERBES

Ingrédients pour 6 personnes

18 œufs entier
90 gr de farine
900 cl de lait
300 gr de beurre
3 bottes de ciboulette
2 bottes de cerfeuil
1 botte d'estragon



Progression

Préparer une béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger les deux ingrédients. Ajouter petit à petit, en remuant sans cesse le lait jusqu'à obtention d'une béchamel onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement.

Séparer les blancs et jaunes. Réserver les blancs.

Ajouter les jaunes dans la sauce béchamel tiédie et mélanger le tout.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la béchamel.

Beurrer légèrement une poêle.

À feu moyen, verser l'appareil dans la poêle et laisser cuire doucement.

Pendant ce temps-là, hacher finalement les herbes ensemble à la lame de couteau pour ne pas les écraser, et réserver.

Dressage

Servir immédiatement l'omelette et rajouter au dernier moment une belle pincée d'herbes ciselées.

À déguster instantanément.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (75)