

Omelette du Mont saint-michel

Pour 4 personnes

- 8 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre blanc
- 40g de beurre



- Dans un grand saladier casser 4 œufs entiers puis ajouter 4 jaunes, les battre pendant 15 mn au fouet manuel
- Battre séparément au fouet électrique les 4 blancs en neige très ferme
- Tout en continuant à battre les œufs, ajouter la crème fraîche
- Incorporer délicatement les blancs en neige
- Faire chauffer une grande poêle, de préférence au feu de bois, ajouter le beurre
- Une fois le beurre fondu et la poêle bien chaude verser la préparation
- Faire cuire l'omelette de façon baveuse et ensuite la plier en deux
- Servir aussitôt

Variantes de l'omelette du mont saint-michel :

- Avant de servir l'omelette de la Mère Poulard, arroser la de beurre fondu et de fines herbes finement coupées (persil, cerfeuil, estragon)

Pour une version de luxe

- Faites cuire au beurre une grosse poignée de cèpes, avec une escalope de foie gras cru
- Quand l'omelette est cuite avant de la plier ajouter les cèpes et le foie gras au centre

Gouté et Approuvé par Jp



Runny omelette of Mont saint-michel

for 4 persons

- 8 eggs
- 2 tablespoons of cream
- salt, white pepper
- 40g de beurre



- In a large bowl put 4 whole eggs then add 4 yolks, whip for 15 minutes
- Separately mix with electric whisk the whites until they are very stiff
- While beating eggs, add the cream
- Gently fold the egg whites
- Heat a large skillet (it is better over a wood fire), add butter
- Once the butter is melted and the pan is hot, pour the mixture
- Cook the omelet in a slobbery way and then fold in half
- Serve immediately

Variants of the omelet Mont Saint Michel:

Before using the omelet “Mère Poulard”, put melted butter and chopped herbs (parsley, chervil, tarragon)

For a deluxe version

Cook a large handful of ceps with a raw foie gras and butter

When the omelet is cooked, before folding it add the mushrooms and the foie gras in the center

Tasted and approved by Jp

