

## Omelette printanière... aux morilles

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

Il est 18h le 5 avril avec un beau soleil... Mais où est passé mon chéri ?

Il arrive quelques minutes plus tard avec plein de griffures !!!

Mais oui, il est passé dans les ronces pour aller cueillir les premières morilles du printemps...

Donc le dîner sera évidemment tout simple : omelette aux morilles.

Mais sans les amis ce soir vu la faible quantité de morilles ramassées cette fois-ci !!

### **Ingrédients :**

- \* les morilles fraîchement cueillies
- \* 2 oeufs par personne (frais)
- \* 10cl de crème liquide par personne
- \* sel et poivre
- \* 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- \* 1 bol d'eau froide



### **Préparation :**

Nettoyer les champignons si elles sont sales avec un "gros" pied.

Couper les morilles au moins en 2 car elles sont souvent "habitées".

Les mettre tremper quelques instants dans le bol d'eau avec le vinaigre.

Faire attention en les manipulant pour les égoutter car elles sont fragiles.

Faire chauffer une poêle à sec pour faire cuire à feu doux les morilles. Elles sont cuites quand elles n'ont plus de liquide.

Dans un saladier, battre en omelette les oeufs avec la crème, le sel et le poivre.

Verser ensuite cette préparation dans la poêle avec les morilles cuites. Il n'est pas utile d'ajouter du gras (beurre ou huile dans la poêle chaude).

Cuire l'omelette à votre façon. Nous on l'aime bien cuite.

Déguster immédiatement avec une petite salade.

### **Astuces :**

Pour cueillir correctement les champignons, ne jamais arracher le pied mais couper le "proprement" cela conservera le plus intact possible les filaments de mycélium pour d'autres pousses ultérieures ! En plus, c'est beaucoup plus facile à nettoyer avant de les cuisiner.

**Attention la morille crue est toxique !!!**

En général on mange toujours les premières morilles en omelette. On congèle les suivantes pour une soirée avec des amis... si on en trouve assez !!

Le vinaigre va "tuer" les petites bêtes qui seraient tentées de rester dans la morille.

La crème va rendre l'omelette très onctueuse et limite la quantité d'oeuf à mettre.