

## Omelette soufflée au roquefort



Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 œufs

125 g de roquefort

1 cœur de salade frisée

1 grosse c à s de crème épaisse

25 g de beurre

50 g de cerneaux de noix

1 échalote

1 c à s de vinaigre balsamique

3 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Peler et hacher finement l'échalote, laver et essorer la salade. Dans un bol préparer la vinaigrette avec l'échalote, sel, poivre, vinaigre balsamique et huile d'olive. Réserver.

Faire torrifier à sec les noix dans une poêle ( je ne l'ai pas fait ). Réserver.

Casser 4 œufs dans un saladier et casser les 4 autres en séparant les jaunes des blancs.

Ajouter les jaunes dans le saladier et battre à la fourchette. Monter les 4 blancs en neige ferme.

Dans le saladier ajouter le roquefort émietté et la crème, poivrer, saler un peu et mélanger à la fourchette sans fouetter. Ajouter ensuite délicatement les blancs en neige en soulevant la masse.

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle et y verser les œufs au roquefort. Cuire à feu doux 7 à 8 mn, l'omelette doit rester souple ( j'ai pris 2 poêles pour la cuisson, j'ai cuit un côté de l'omelette, j'ai retourné l'omelette dans la deuxième poêle et j'ai laissé cuire très peu de temps pour que l'omelette se tienne un peu, puis j'ai retourné le tout sur le plat de service ).

Servir aussitôt avec la salade assaisonnée de vinaigrette et parsemée de noix.

Vin conseillé : un Gewurztraminer

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>