

Omelette aux
poireaux et au
saumon fumé

4 œufs
2 poireaux
tendres
crème
saumon fumé

Pour 2 personnes:

Couper les poireaux en deux dans le sens de la longueur. Laver, tailler en lanières, puis en dés. Faire revenir dans 1 c. à s. de beurre. Déglacer avec 1 c. à s. de vin blanc et 1 c. à s. d'eau. Cuire 2 à 3 mn. Couper en petits dés 50 g de saumon fumé. Battre 4 œufs avec 2 c. à s. de crème. Poivrer. Faire fondre 20 g de beurre frais dans une grande poêle. Incorporer le poireau et le saumon aux œufs, verser le tout dans la poêle et laisser la masse se figer légèrement (en repoussant les œufs avec une spatule). Glisser l'omelette encore baveuse sur une assiette chaude.