

Omelettes farcies gratinées



Pâte à omelettes: 2 dl de lait, 100 g de farine, 6 œufs, sel, poivre, muscade, 50 g de beurre. Sauce bolognaise: 2 cuillères à soupe d'huile, 300 g de viande de bœuf hachée, 1 petit oignon finement haché, sel, poivre, paprika, marjolaine, thym, 1 cuillère à soupe de purée de tomates, 1 dl de vin rouge, 3 dl d'eau. Sauce Mornay: 30 g de beurre, 40 g de farine, 5 dl de lait, sel, poivre, muscade, 150 g de sbrinz râpé.

Avec le lait, la farine, les œufs et l'assaisonnement, faire une pâte à omelettes et la laisser reposer. Pendant ce temps, préparer la sauce bolognaise: bien colorer la viande hachée dans l'huile très chaude; ajouter l'oignon, le sel, le poivre, le paprika, la marjolaine, le thym et la purée de tomates puis étuver le tout 3 à 4 minutes. Mouiller avec le vin rouge, ajouter l'eau et mijoter à petit feu pendant 15 à 20 minutes. Pour la sauce Mornay, fondre le beurre dans une petite casserole, verser la farine et cuire brièvement sans laisser prendre couleur. Mouiller avec le lait et porter à ébullition en remuant constamment. Assaisonner de sel, poivre et muscade, incorporer le sbrinz râpé et retirer la casserole du feu.

Cuire les omelettes au beurre en les dorant bien sur les deux faces. Les farcir avec de la sauce bolognaise, les rouler et les disposer dans un plat à gratin. Napper de sauce Mornay et gratiner 5 à 8 minutes au four préchauffé, avec la chaleur supérieure au maximum.

