

Omelette gratinée au Parmesan Reggiano



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Ingrédients

60 g [Parmesan Reggiano](#)
200 g champignons
blancs
125 g béchamel
50 g beurre
3 cl huile
8 oeufs
1 échalote
sel, poivre

Préparation

Fondez le beurre. Cassez, battez les oeufs. Ajoutez 25 g de beurre fondu. Salez, poivrez, laissez en attente. Equeutez à demi et rincez les champignons à l'eau vinaigrée. Emincez-les. Etuvez-les au beurre avec l'échalote pendant 10 minutes. Incorporez le parmesan à la béchamel. Dans la poêle huilée, dorez rapidement l'omelette. Faites-la glisser à plat dans un récipient circulaire allant au four. Répandez l'émincé de champignons étuvés. Salez un peu, poivrez. Recouvrez de la sauce béchamel au fromage. Poudrez avec une pincée de fromage râpé. Enfourné 5 minutes près de la voûte pour gratiner sans recuire -veillez à ne pas laisser durcir l'omelette.