***Omelette aux girolles***



 **Préparation : 15 min ; Cuisson : 11 min**

**Ingrédients pour 1 personne :**

* 2 œufs (ou 3 si vous êtes gourmand)
* 150 g de girolles
* 20 g de crème fraiche
* 20 g de beurre
* 1 gousse d'ail
* 4 brins de persil
* sel, poivre

**Préparation :**

  Nettoyez les girolles avec une petite brosse et un essuie tout. Pelez et écrasez l'ail. Ciselez le persil.

   Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle et ajoutez les girolles et l'ail. Laissez cuire 2 min. Otez le mélange, essuyez la poêle et remettez-le. Faites cuire encore 5 min.

   Pendant ce temps, dans un grand bol, battez les œufs en omelette et ajoutez la crème. Salez, poivrez et versez la moitié du persil.

   Faites fondre le reste de beurre dans une autre poêle, versez les œufs et laissez cuire et prendre 3 min sur feu doux. Répartissez les girolles sur l'omelette et poursuivez la cuisson 1 min en veillant à garder une texture moelleuse, poivrez.

   Faites glisser dans une assiette et parsemez du reste de persil. Dégustez avec une salade verte.