

Omelette aux morilles *4 pers*



8 œufs

5 cl de lait

5 cl de crème

20 g de Morilles séchées Amyco

1 noisette de beurre

sel, poivre

- Pour faire réhydrater les morilles, les mettre 15 min dans de l'eau tiède.
- Battre les œufs entiers dans un saladier.
- Couper en deux les morilles dans le sens de la longueur et en 4 si elles sont grosses.
- Faire dorer les morilles dans une poêle avec un peu de beurre 4 à 5 min.
- Verser le mélange.
- Laisser cuire 4 à 5 min.
- Servir immédiatement.