

Omelette au canard confit, asperges vertes et chèvre frais

Recette pour 4 personnes

Description

Omelette farcie à la chair de canard confit, petites pointes d'asperges vertes juste blanchies, ciboulette ciselée et fromage de chèvre chaud.

L'astuce du chef

Faites attention de ne pas trop cuire l'omelette afin qu'elle conserve son côté moelleux et onctueux. Vous pouvez re-former votre omelette avec un linge pour lui donner une forme de demi-lune.

Ingrédients

Pour l'omelette

- 8 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 80 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Botte(s) Asperge verte
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Ciselez la ciboulette. Effilochez la cuisse de canard confit. Coupez les asperges en petits morceaux en prenant soin de retirer la partie fibreuse du pied.

Préparation des asperges vertes

Portez à ébullition un grand volume d'eau salée. Faites blanchir les asperges en les plongeant dans l'eau pendant une minute. Égouttez et plongez les asperges dans volume bain d'eau glacée afin de stopper leur cuisson.

Préparation de l'omelette

Vous pouvez réaliser des omelettes individuelles ou une grande omelette à partager. Dans un bol, cassez les œufs. Ajoutez une pincée de sel et de poivre et battez-les à l'aide d'une fourchette. Dans une poêle antiadhésive chaude, déposez une noix de beurre, versez les œufs et laissez cuire à feu doux en agitant à la fourchette légèrement jusqu'à l'obtention d'une omelette baveuse. Retirez du feu. Ajoutez les asperges blanchies, la ciboulette ciselée, l'effiloché de canard et le fromage de

chèvre émietté. Repliez l'omelette en deux. Déposez l'omelette sur une plaque à cuisson et terminez la cuisson au four pendant 2-3 minutes.

Dressage de votre assiette

Servez votre omelette chaude accompagnée d'une petite salade verte si désiré.

Bon appétit!