

Binôme gourmand

OMELETTE ARLEQUINE EN HABIT CROUSTILLANT



Ingrédients :

- * 4 feuilles de filo
- * 5 oeufs
- * un reste de ratatouille (*j'avais pris des légumes à ratatouille surgelés, il n'en faut pas beaucoup*)
- * 1 petite boîte de champignons de Paris émincés ou quelques champignons frais
- * une poignée de lardons fumés
- * quelques olives noires coupées (facultatif)
- * du gruyère râpé
- * sel, poivre, persillade, coriandre moulue ou autres herbes et épices
- * quelques morceaux de chèvre frais ou autre fromage frais
- * huile d'olive
- * un peu de beurre fondu

1- Versez un peu d'huile d'olive dans une crêpière (25 cm de diamètre env) et disposez les morceaux de légumes. S'ils sont crus laissez-les cuire un moment, ainsi que les champignons. Il faut qu'ils recouvrent tout le fond de la crêpière. L'utilisation de la crêpière est importante car l'omelette doit être assez large et assez fine. Ajoutez les lardons fumés et éventuellement les olives noires.

2- 3- Cassez les oeufs dans un saladier et battez-les avec une cuillère à soupe d'eau. Ajoutez de la coriandre, de la persillade ou autres épices. Salez poivrez. Versez les oeufs battus sur les légumes dans la crêpière et inclinez-la dans tous les sens pour bien répartir l'omelette. L'omelette ne doit pas être épaisse pour pouvoir être roulée. Parsemez de gruyère râpé. Laissez cuire pour qu'elle soit ferme mais pas trop cuite. Laissez refroidir.
Préchauffez votre four à 180°.

4- Sur votre plan de travail placez une feuille de papier sulfurisé et placez votre omelette délicatement au bord de cette feuille. Roulez l'omelette sur elle-même en vous aidant de la feuille de papier sulfurisé.
Sur une plaque de cuisson (recouverte d'une feuille de papier sulfurisé) étalez les 4 feuilles de filo en les superposant. Enduisez chaque feuille avec un peu de beurre fondu.

5- Placez l'omelette roulée sur les feuilles de filo, au milieu. Mettez des morceaux de chèvre frais sur l'omelette roulée.

6- 7- Enveloppez l'omelette dans les feuilles de filo, pliez les extrémités sous l'omelette et soudez en humidifiant les bords avec du beurre fondu.

8- Badigeonnez toute la surface avec du beurre fondu et enfournez jusqu'à ce soit doré.

Vous pouvez préparer cette omelette un peu à l'avance mais il faudra remettre au four avant de servir pour que ce soit bien croustillant. Coupez délicatement avec un couteau bien aiguisé. Ne faites pas de parts trop petites.