

Charles de Batz de Castelmore *dit* d'Artagnan

omelette à la mode du pays de Lupiac



➤ **ingrédients (pour deux personnes) :**

- 3 œufs de cane
- 200 g de cèpes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'amandons de pruneaux
- une pointe fine de piment doux de Gascogne
- une pincée de sel

➤ **préparation :**

- passer rapidement les cèpes sous l'eau
- les sécher en les frottant doucement dans un linge
- les couper en petits morceaux
- dans une poêle, faire bien chauffer l'huile d'amandons de pruneaux
- cuire les cèpes quelques minutes
- baisser la température et les laisser réduire
- dans un saladier, battre les œufs, saler et ajouter le piment
- verser uniformément les œufs battus sur les cèpes
- lorsque l'omelette est prise, la plier en deux et la glisser sur un plat

➤ **servir aussitôt avec :**

- une salade verte du jardin
- un verre de côtes de Gascogne blanc sec ou rouge