



UZOS 2009

L'OMELETTE *par le Chef CORVEZ*

Pour 8 personnes

- 16 œufs de poule extra frais
- 100 g de beurre
- 100 g de chorizo
- 200 g de blanc de poulet
- 150 g d'Osso Irraty
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- Sel fin, poivre du moulin

Tailler les blancs de poulet en cubes de 2 cm.

Tailler le chorizo en tranches de demi-lunes.

Tailler le fromage en fines lamelles.

Casser les œufs un à un puis les battre vigoureusement avec du sel et du poivre.

Dans une poêle, faire colorer les dés de volaille dans le beurre. Ajouter le chorizo puis les œufs et le persil haché.

Décoller rapidement à l'aide d'une fourchette les œufs qui coagulent sur les bords de la poêle et ramener vers le milieu.

Continuer cette opération à plein feu jusqu'à ce que l'omelette soit baveuse.

Disposer les tranches fines d'Osso Irraty.

Pencher la poêle vers l'avant puis de l'autre main, avec la fourchette, faire rouler l'omelette.

Démouler dans un plat assez grand pour la présentation.

Décorer avec quelques tranches d'Osso Irraty.

Servir bien chaud.

L'omelette doit avoir une forme oblongue et être d'une couleur blanche ou très peu dorée.

BON APPETIT !