



# Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et le décret du 16 août 1901  
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE  
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.

Courriel : [ordre.culinaire@hotmail.fr](mailto:ordre.culinaire@hotmail.fr) - Site Internet : [www.ordreculinaire.com](http://www.ordreculinaire.com) - [www.oci.asso.fr](http://www.oci.asso.fr)

UZOS 2009

## L'OMELETTE *par Philippe GARDETTE*

Pour 8 personnes

- 16 œufs de poule extra frais
- 48 escargots cuits au court bouillon (sans la coquille)
- 130 g de beurre d'escargot (beurre, ail, persil, poudre d'amandes, sel, poivre)
- 15 g de graines de pavot
- 24 tomates cerise
- 1 botte de ciboulette ciselée
- Sel fin, poivre du moulin
- Beaucoup d'Amour

Faire revenir les escargots dans le beurre d'ail. Ajouter les tomates cerise.

Casser les œufs et les battre vigoureusement. Assaisonner de sel, poivre, et la moitié de la ciboulette.

Verser l'appareil sur les escargots dans la poêle.

Décoller à l'aide d'une fourchette les œufs qui coagulent sur les bords de la poêle en les ramenant au centre.

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

Saupoudrer avec le restant de ciboulette et les graines de pavot.

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.

Servir bien chaud avec beaucoup d'amour !

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

BON APPETIT !