

Omelette Archiduc

(Foie de volaille)

⇒ 4 personnes



Ingrédients

- ❖ 12 œufs moyens
- ❖ 100 g de foie de volaille
- ❖ 3 cuillères à soupe de Cognac
- ❖ 20 g de beurre
- ❖ Sel
- ❖ Poivre



Préparation

- ✓ Faire sauter le foie escalopé dans le beurre.
- ✓ Saler & poivrer.
- ✓ Flamber & réserver.
- ✓ Faire cuire l'omelette
- ✓ Saler & poivrer.
- ✓ Ajouter les escalopes de foie
- ✓ Fermer en ¼ de lune.