



Omelette

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u> •Œufs •Huile •Beurre •Sel •Poivre	24 0,040 0,080 PM	Pièce L Kg	<p><u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u></p> <p><u>1 Omelette (5 mn)</u></p> <p>Casser les œufs 1 par 1 dans un ramequin, puis les transvaser dans une calotte Assaisonner Battre les œufs, on peut les passer au chinois Ajouter la garniture suivant la recette Mettre de l'huile et un peu de beurre à chauffer dans une poêle Lorsque le beurre blondit, ajouter les œufs et vanner (remuer) avec une fourchette Rouler et donner sa forme à l'omelette Il y a des degrés de cuisson différents : omelette baveuse (coulante à la découpe), moelleuse (cuite mais encore souple), bien cuite (comme son nom l'indique) Lustrer l'omelette au beurre pour la présentation et ajouter des garnitures si besoin On peut servir l'omelette au plat ou à l'assiette</p> <p><i>On compte 3 œufs par personne, en restauration collective on peut n'en servir que 2</i> <i>Casser les œufs 1 par 1 dans un ramequin permet de les vérifier, s'il y en a 1 qui n'est pas consommable, cela évite de contaminer toute la préparation</i> <i>On met d'abord l'huile et ensuite le beurre (sur l'huile) dans la poêle, de cette façon l'huile « protège » le beurre d'une surchauffe</i> <i>On peut « affranchir » la poêle si elle n'a pas servi depuis longtemps ou si un aliment a « accroché » : faire chauffer un peu d'huile dans la poêle, ajouter un peu de gros sel et frotter ce dernier partout dans le récipient avec du papier absorbant, jeter le sel et essuyer la poêle avec du papier propre, puis l'utiliser.</i></p>