

Omelette aux oreilles de Judas

L'**Oreille de judas** est le champignon noir cultivé de la cuisine asiatique. On les trouve aussi dans la nature, souvent sur le tronc ou les branches des vieux sureaux vivants ou morts, ils peuvent même sécher sur place. Dans le commerce, ils s'achètent secs dans les épiceries asiatiques. En cuisine je ne les utilise que secs.

Pour deux personnes : plonger deux ou trois champignons secs une demi-heure dans de l'eau tiède avant l'emploi, où ils gonflent énormément. Casser trois oeufs dans un bol, rajouter un peu de lait, saler, poivrer, et bien battre le tout avec une fourchette. Emincer finement un oignon ; faites dorer l'oignon dans une poêle, réservez. Coupez vos champignons en fines lanières en enlevant la partie près du pied un peu coriace. Dans la même poêle, faites revenir vos champignons puis rajoutez vos oignons. Dans une autre poêle assez grande, huilée et bien chaude, versez vos œufs et laissez prendre votre omelette ; à mi-cuisson, versez vos champignons sur une moitié de votre omelette, et avec une spatule, retournez l'autre moitié sur la première pour la recouvrir. Laissez cuire pour obtenir une omelette baveuse ou bien cuite selon votre préférence. Accord : un vin blanc fruité.

Bon appétit, Daniel.

Auricularia auricula-judae (Oreille de judas) sur branche de Sureau noir

