



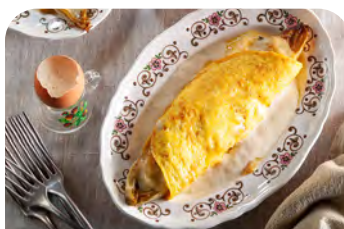
Le grand dossier des omelettes

OMELETTES EN FÊTE, 8 INSOLENTES RECETTES !

Les fêtes émaillent l'année de leurs repères calendaires avec leurs réjouissances célébrées de tout temps pour rompre avec le quotidien ! Dans ce dynamisme, de jeunes futurs cuisiniers ont réalisé des recettes inspirées de certaines coutumes et produits phares de 8 régions.*

Ce sont ces suggestions parfois insolites et même téméraires que nous avons regroupées dans ce grand dossier des omelettes en fêtes. Nous présentons ci-dessous et dans les pages suivantes en détails :

Une vraie merveille du Nord, **l'omelette aux endives et maroilles**, parfaite pour être en forme et participer aux carnivals. Pour certains moments tendres, une **omelette sucrée aux pastilles Vichy**. Pour Pâques, que les bretons fêteront surement avec une **omelette lard, salicornes et Saint-Jacques**. Ensuite la rentrée avec **l'omelette normande**, puis les vendanges dans le Grand Est avec une **omelette à la tomme**. Ensuite la Bourgogne sera à l'honneur avec une **recette façon meurette**. Enfin pour toutes nos fêtes de fin d'année l'inspiration sera provençale avec une **omelette bien gonflée et sucrée**. Quant aux Pyrénées, elles nous proposent une **omelette poule au pot**. Bref 8 suggestions faciles à réaliser peu onéreuses – Œufs de France n'est-ce pas ? Surtout adaptables avec les moyens du bord et de l'imagination au pouvoir !



L'OMELETTE DU CH'NORD



L'OMELETTE DU BOURBONNAIS



L'OMELETTE BRETONNE



L'OMELETTE NORMANDE



L'OMELETTE LORRAINE



L'OMELETTE BOURGUIGNONNE



L'OMELETTE PROVENÇALE



L'OMELETTE BÉARNAISE

*Lors du dernier concours organisé par les Œufs de France sur le thème : «L'Omelette, star de nos terroirs».

L'OMELETTE DU CH'NORD AUX ENDIVES ET AU MAROILLES

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 8 œufs de France
- 5 endives
- 1 c à s de vinaigre blanc
- 2 c à s de vinaigre de cidre
- 1/2 Maroilles
- 1 salade (frisée ou chicorée)
- 2 c à s de sucre
- 5 c à s d'huile de colza
- 5 cl de bière ambrée
- 25 cl de crème liquide
- 25 g de beurre
- Sel
- Poivre du moulin

RECETTE :

Laver et retirer la base des endives. Les faire cuire 10 min à frémissement dans une casserole d'eau bouillante salée en ajoutant le sucre et le vinaigre blanc. Les éponger et les couper en 2 dans la longueur. Faire revenir 5 min dans une poêle avec 25 g de beurre pour les dorer légèrement, saler, poivrer et réserver.

Mixer une endive avec 25 cl de crème liquide bien chaude.

Casser le chapeau de 4 œufs pour récupérer les coquilles d'un côté et les œufs dans un saladier.

Rincer soigneusement les coquilles vides. Verser 4 autres œufs entiers dans le saladier, ajouter 1/4 du Maroilles, battre l'omelette puis saler et poivrer au moulin.

Préparer la vinaigrette en émulsionnant 5 cl de bière, 5 cl d'huile et 2 c à s de vinaigre de cidre. Saler et poivrer au moulin.

Verser la salade dans un saladier et arroser de vinaigrette

Cuire les omelettes. Verser 1/4 de la préparation dans une poêle antiadhésive de 20 cm. Faire cuire 2 min à feu doux, ajouter 2 moitiés d'endives au centre et du Maroilles sur toute la surface. Laisser cuire 2 min puis rouler l'omelette encore baveuse sur elle-même en laissant dépasser les pointes d'endives. Répéter l'opération pour obtenir 4 omelettes. Les dresser sur assiettes.

Verser la crème d'endive dans les 4 coquilles d'œufs.

Servir bien chaud avec la salade de chicorée.

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN



©ADOCOM-RP / CNPO / Ph.ASSET

L'OMELETTE AMOUREUSE DU BOURBONNAIS

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 10 œufs de France
- 2 pommes
- 60 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre glace
- 40 g de beurre
- 13 cl de lait
- 20 g de farine
- 4 c à s de ratafia ou de cognac ou de rhum brun (facultatif)
- 1 c à s d'huile de colza
- 100 g de crème liquide 35 % MG
- 1 c à s de miel
- 16 pastilles Vichy
- Pistils de safran
- 3 feuilles de gélatine
- 1 c à c de gué de cacao ou de pralin
- Emportes-pièces en forme de cœur
- Empreintes silicones pour tuiles ajourées

PRÉPARATION : 45 MIN CUISSON : 15 MIN



RECETTE :

Préparer la bavaroise à la pastille Vichy : broyer 12 pastilles. Les mélanger à 2 jaunes d'œuf puis bien fouetter pour que le mélange blanchisse. Verser dessus le lait très chaud, puis remettre le mélange dans la casserole et cuire quelques minutes à feu très doux pour qu'il devienne nappant. Incorporer la gélatine puis laisser refroidir à 30°C. Monter la crème en chantilly puis l'incorporer au mélange précédent. Remplir des emportes-pièces ou des moules en formes de cœur. Égaliser à la spatule puis les placer 1 h au froid.

Préparer les tuiles : mélanger un blanc d'œuf avec 20 g de sucre glace, 20 g de farine et 20 g de beurre fondu, puis placer la pâte 30 minutes au froid. Verser dans 4 empreintes silicone, passer la spatule et laisser cuire 10 minutes à 180°C. Démouler délicatement les tuiles ajourées et réserver.

Préparer les millefeuilles de pomme : laver les pommes, retirer le centre, les couper en 2 puis en segments réguliers. Les disposer pour former 4 rosaces sur une plaque de cuisson. Arroser de ratafia, mélangé au miel. Ajouter quelque pistils de safran. Saupoudrer de 20 g de sucre en poudre et enfourner 12 minutes à 180°C. Les sortir du four et parsemer de pralin ou du gué de cacao. Réserver à température ambiante.

Réaliser les cœurs d'omelette : battre 8 œufs avec 40 g de sucre en poudre et 1 c à s d'huile. Réaliser 4 omelettes légèrement baveuses dans une poêle de 22 cm. Placer les omelettes sur une planche et découper dans chacune 4 cœurs avec un emporte-pièce. Superposer en 4 couches. Découper délicatement 4 cœurs dans les tuiles puis les déposer sur les cœurs d'omelette.

Dresser dans 4 assiettes les omelettes, les cœurs de bavarois et les rosaces de pommes. Servir aussitôt avec quelques pastilles Vichy.

L'OMELETTE BRETONNE AUX SAVEURS VRAIES

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES):

- 8 œufs de France
- 1 échalote
- 100 g de lard fumé
- 8 noix de Saint-Jacques
- 100 g de salicorne
- 100 g de cœur d'artichaut frais ou surgelés
- 1 galette de sarrasin
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl de cidre doux
- 50 g de beurre 1/2 sel
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

RECETTE :

Préparer la crème d'artichaut : hacher grossièrement les fonds d'artichaut. Cuire 15 minutes dans une petite casserole avec 20 cl d'eau bouillante salée et le jus de citron. Égoutter et mixer le tout avec 10 cl de crème liquide, saler, poivrer et réserver.

Préparer la sauce échalote : émincer finement puis faire revenir à feu doux dans une petite casserole avec 20 g de beurre. Saler, poivrer, ajouter 10 cl de cidre. Laisser réduire 5 minutes puis mixer et réserver au chaud.

Laver et faire blanchir 2 minutes les salicornes dans une petite casserole d'eau frémissante. les égoutter et réserver au chaud.

Passer la galette 10 minutes au four pour qu'elle croustille puis la détailler en chips.

Casser le chapeau de 4 œufs pour récupérer les coquilles d'un côté et les œufs dans un saladier.

Rincer soigneusement les coquilles vides. Verser 4 autres œufs entiers dans le saladier, les battre en omelette, saler, poivrer et incorporer 15 g de beurre fondu.

Émincer les tranches de lard fumées puis les faire dorer rapidement dans une poêle.

Préparer les omelettes : verser 1/4 de la préparation dans une poêle antiadhésive de 12 cm, ajouter les lardons. Faire cuire 3 minutes à feu doux puis replier l'omelette encore baveuse sur elle-même. Répéter l'opération pour obtenir 4 petites omelettes.

Cuire les noix de Saint-Jacques 5 minutes dans une poêle avec 15 g de beurre. Déposer les salicornes dans 4 coquillages vides, ajouter les Saint-Jacques et napper de sauce au cidre.

Verser la crème d'artichaut dans les 4 coquilles d'œufs. Dresser le tout sur assiette et servir bien chaud avec les chips de sarrasin.

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 45 MIN



L'OMELETTE AUTOMNALE DE NORMANDIE

PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 40 MIN

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 8 œufs de France
- 1 fromage Neufchâtel
- 3 carottes anciennes (orange, rouge, jaune)
- 1 navet
- 1 petit poireau
- 4 oignons nouveaux
- 4 petites pommes
- 1 petite andouille de vire
- 25g de beurre
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 4 c à s de sucre cassonade
- 1 c à s de fond de volaille
- Sel et poivre du moulin



©ADOCOM-RP / CNPO / Ph.ASSET

RECETTE :

Éplucher les carottes et le navet puis les couper en dés. Émincer le poireau et les oignons nouveaux. Les faire cuire 15 minutes dans une petite casserole avec 20 cl d'eau, 20 g de beurre et une cuillère à soupe de fond de volaille. Jeter la moitié du bouillon puis ajouter 20 cl de crème liquide. Saler, poivrer et réserver au chaud.

Verser 50 cl de cidre dans une seconde casserole, avec 4 cuillères à soupe de sucre cassonade. Plonger les pommes entières et couvrir. Laisser cuire 10 minutes à petit bouillon. Sortir les pommes et faire réduire le cidre de moitié. Ajouter 20 cl de crème fraîche, fouetter et réserver au chaud.

Couper le cœur de Neufchâtel en 2 dans l'épaisseur. Tailler des fines tranches dans la première moitié.

Découper 4 petits cœurs dans la seconde moitié avec un emporte-pièce adéquat. Émincer finement les tranches d'andouille en petits bâtonnets puis les faire dorer rapidement dans une poêle. Concasser les cerneaux de noix.

Faites cuire les omelettes. Versez 1/4 de la préparation dans une poêle antiadhésive de 16 cm. Faire cuire 2 minutes à feu doux et ajouter les fines tranches de fromage et les lardons d'andouille. Continuer la cuisson puis replier l'omelette encore baveuse sur elle-même. Répéter l'opération pour obtenir 4 petites omelettes. Les dresser bien chaudes sur les assiettes en ajoutant dessus les petits cœurs de Neufchâtel. Placer les assiettes 5 min au four à 150°C.

Servir aussitôt en disposant les légumes crévés dans 4 petits bols et les pommes arrosées de crème sucrée au cidre.

L'OMELETTE DE LORRAINE

D'APRÈS UNE IDÉE DE NATHAN BARBIER, LAURÉAT DU TROPHÉE ŒUF DE FRANCE 2025

PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 1 H

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 9 œufs de France
- 1/2 oignon
- 1 petit céleri rave
- 200 g de tomme de Nancy
- 125 g de beurre 1/2 sel
- 1 petit bocal de mirabelles au sirop
- 120 g de farine
- 3 feuilles de gélatine
- 3 fines tranches de lard fumé Lorrain ou Alsacien
- 1 c à soupe de fond de volaille
- 1 c à café de sucre
- 25 cl de crème liquide
- 2,5 cl d'huile neutre
- Sel
- Poivre du moulin

RECETTE :

Éplucher le céleri rave, former 24 billes avec une cuillère parisienne et les réserver.

Préparer la mousseline de céleri et hacher grossièrement les chutes de céleri et le demi oignon. Les faire cuire 15 min dans une petite casserole avec 20 cl d'eau bouillante salée et 1 c à soupe de fond de volaille. Quand l'eau s'est presque évaporée, mixer le tout avec 25 cl de crème liquide et réserver au frais.

Faire revenir les billes de céleri dans du beurre moussant puis après coloration ajouter 20 cl d'eau. Continuer la cuisson 15 min à couvert puis les glacer.

Préparer le coulis de mirabelles. Les mixer avec une partie du jus en ajoutant les feuilles de gélatines ramollies dans l'eau froide. Chauffer le tout, mixer une seconde fois et verser le coulis dans une pipette. Réserver au frais.

Préparer les bases sablées et mélanger 70 g de farine avec 50 g de tomme, 50 g de beurre mou et 1/2 jaune d'œuf.

Étaler la pâte puis détailler 4 cercles de 9 cm à l'emporte-pièce. Enfourner et laisser cuire 12 min à 180°.

Préparer les tuiles à la tomme de Nancy et mélanger 50 g de farine avec 5 g de sucre, et 50 g de tomme râpée. Ajouter 2,5 cl d'eau, 2,5 cl d'huile et 1 blanc d'œuf. Saler légèrement et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

La verser dans 4 moules en silicone en formes de couronne. Laisser cuire 8 à 10 min à 150° puis démouler les tuiles très délicatement.

Casser le chapeau de 4 œufs pour récupérer les coquilles d'un côté et les œufs dans un saladier.

Rincer soigneusement les coquilles vides. Verser 4 autres œufs entiers dans le saladier, ajouter 100 g de tomme râpée, battre l'omelette puis saler et poivrer au moulin.

Émincer finement les tranches de lard fumés puis les faire dorer rapidement dans une poêle.

Faire cuire les omelettes. Verser 1/4 de la préparation dans une poêle antiadhésive de 12 cm. Faire cuire 2 à 3 min à feu doux puis replier l'omelette encore baveuse sur elle-même. Répéter l'opération pour obtenir 4 petites omelettes.

Les dresser sur assiettes en ajoutant quelques stries de coulis de mirabelles.

Verser la crème de céleri dans les 4 coquilles d'œufs. Déposer les bases des sablés. Ajouter dessus les billes de céleri, des pointes de coulis de mirabelles et des fins lardons fumés. Recouvrir avec les tuiles et servir aussitôt avec les œufs remplis de mousseline de céleri.



©ADOCOM-RP / CNPO / Ph.ASSET

L'OMELETTE BOURGUIGNONNE

D'APRÈS UNE RECETTE DE VALENTIN BRUNOT

PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 45 MIN

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 12 œufs de France
- 4 petites courges ou 150 g de chair de potiron
- 12 oignons grelots
- 100 g de champignons (de Paris, mousserons, girolles)
- 100 g de myrtilles
- 100 g de poitrine fumée
- 35 cl de vin de Bourgogne
- 1 c à s de fond de veau
- 75g de beurre
- 1 c à soupe de sucre
- 1 jus de citron
- 4 belles tranches de pain de campagne
- Sel et poivre du moulin



RECETTE :

Préparer les jaunes d'œufs confits : séparer les blancs des jaunes en conservant les 4 blancs. Déposer délicatement les jaunes dans 4 petits ramequins ou moules à muffins. Les recouvrir entièrement d'huile puis enfourner 25 minutes à 70°C.

Évider les petites courges, retirer les graines et couper la chair en dés.

Pendant ce temps, glacer les oignons grelots dans une petite casserole avec 15 cl d'eau, 25 g de beurre et 1 c à soupe de sucre, jusqu'à évaporation. Saler et poivrer.

Tailler le lard fumé en allumettes, puis les faire dorer rapidement. Nettoyer les champignons et les faire cuire 5 minutes avec les dés de courge dans une petite casserole avec 25 cl d'eau, 25 g de beurre et le jus de citron. Saler et poivrer.

Faire chauffer le vin et le fond de veau dans un poêlon et le laisser réduire de moitié. Ajouter les myrtilles et réserver au chaud.

Faire cuire les omelettes : battre les 4 blancs d'œufs en neige dans un cul de poule. Ajouter 4 œufs entiers en continuant de fouetter. Saler et poivrer au moulin. Verser 1/4 de la préparation dans une poêle antiadhésive de 20 cm.

Faire cuire 2 minutes à feu doux, ajouter la moitié des lardons et des champignons. Continuer la cuisson puis replier l'omelette encore baveuse sur elle-même. Répéter l'opération pour obtenir 4 petites omelettes.

Les déposer bien chaudes sur les assiettes. Ajouter les ingrédients sur les omelettes et dans les petites citrouilles évidées. Napper de sauce au vin rouge, ajouter les jaunes d'œufs confits, saler, poivrer et servir aussitôt avec de belles tranches de pain grillé.

L'OMELETTE PROVENÇALE DE NOËL

PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 8 œufs de France
- 50 g de raisins secs
- 50 g d'amandes décortiquées
- 100 g de fruits confits (orange, melon, angélique, ...)
- 70 g de sucre cassonade
- 4 c à s de maïzena
- 2 citrons de Menton ou 2 citrons bio
- 2 c à s de miel
- 2 c à s de sucre glace
- 25 g de beurre
- 1 pincée de sel



©ADOCOM-RP / CNPO / Ph.ASSET

RECETTE :

Préchauffer le four à 170°

Laver et zester les citrons. Hacher grossièrement les amandes, les raisins et les fruits confits.

Mélanger le jus d'un citron avec le miel.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes dans 2 saladiers. Mélanger les jaunes avec 50 g de sucre cassonade et la maïzena puis verser le beurre fondu. Fouetter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Mélanger délicatement les jaunes avec les blancs puis ajouter la moitié des amandes, des raisins, des fruits confits et des zestes de citron.

Verser cette préparation dans un moule antiadhésif à bord haut de 22 cm de diamètre. Ajouter la seconde moitié des ingrédients et saupoudrer le dessus avec 20 g de sucre cassonade. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 minutes environ.

Démouler délicatement cette omelette à partager en la badigeonnant de miel au jus de citron, puis saupoudrer du sucre glace.

L'OMELETTE BÉARNAISE COMME UNE POULE AU POT TRUFFÉE

D'APRÈS UNE IDÉE DE FÉLIX GILBERT

PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 35 MIN

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 12 œufs de France
- 2 hauts de cuisse de poulet
- 150 g de foie gras mi-cuit
- 2 carottes
- 1 poireau
- 2 pommes de terre
- 2 oignons nouveaux
- 2 c à s de fond de volaille
- 15 cl de crème liquide
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 1 petite truffe
- 1 petit pain de campagne tranché
- Sel et poivre du moulin



RECETTE :

Préparer les légumes : éplucher et couper les légumes en dés et en rondelles.
Les faire cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante salée avec le bouquet garni.

Réserver les légumes, déposer les hauts de cuisse dans le bouillon et laisser cuire 20 min à feu doux.
Désosser et couper la chair du poulet en gros dés.

Verser 50 cl d'eau, 10 cl de vin blanc et 2 c à soupe de fond de volaille dans une seconde casserole.
Faire réduire au 2/3, puis ajouter la crème hors du feu. Rectifier l'assaisonnement et poivrer au moulin.

Toaster les tranches de pains et déposer dessus des morceaux de foie gras et quelques pelures de truffe.
Poivrer au moulin.

Faire cuire les omelettes : fouetter les œufs dans un cul de poule, saler et poivrer au moulin.
Verser 1/4 de la préparation dans une poêle antiadhésive de 20 cm.

Faire cuire 2 min à feu doux en remuant délicatement avec une fourchette pour lui donner de la texture.
Continuer la cuisson encore 2 minutes pour que l'omelette reste légèrement baveuse.
Répéter l'opération pour obtenir 4 petites omelettes.

Les dresser bien chaudes sur les assiettes. Ajouter les légumes et les dés de poulet.
Napper généreusement de sauce et ajouter quelques copeaux de truffe.
Server aussitôt avec les toasts de foie gras.



Retrouvez-nous sur le web
et sur nos réseaux

-  lesoeufs.fr / oeuf-info.fr
-  @FansDOeufs
-  @Fans_doeufs
-  @FansDOeufs
-  Interprofession CNPO
-  LesOeufsFr
-  @fans_doeufs
-  @Fans_doeufs

Kenza, Lisa, Agnès & l'Équipe ADOCOM-RP,
Service de Presse du CNPO,
vous remercient de votre attention