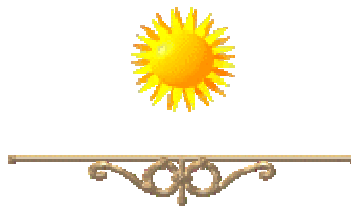


Fiche recette 89

Omelette aux Pommes fruits.

(Plat végétarien cuit). Préparation : 25 minutes - Cuisson : 20 minutes.



Ingrédients pour 4 personnes.

4 œufs, 2 pommes golden, beurre, sel & poivre. (pas de sucre).

Préparation.

Battez les œufs en omelette sans insister. Saler & poivrer modérément. Laver les pommes. Coupez les en tranches fines après avoir ôté les trognons.

Cuisson.

Faire chauffer la poêle avec le beurre jusqu'à grésillement. Faites cuire les tranches de pommes jusqu'à transparence. Baisser un peu le feu. Verser doucement les œufs sur les pommes. Cuire à feu moyen jusqu'à dorer légèrement le fond. Le dessus doit rester moelleux. Faire glisser l'omelette dans un plat de service bien chaud et servir immédiatement.