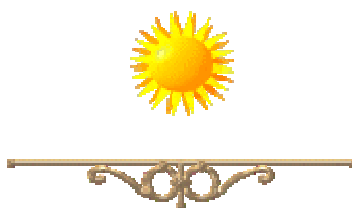


Fiche recette 91

Omelette Alexandre Dumas aux Cerises noires.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 10 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

6 œufs, 250 g de cerises noires, fraîches si possible (ou de conserves, égouttées), un soupçon de beurre sans sel. (La recette peut aussi se faire avec de la confiture).

Réalisation.

Dénoyauter les cerises noires . Les égoutter si elles sont de conserve. Mettre les cerises dans un saladier. Ajouter les œufs et battez l'omelette vigoureusement. Cuire l'omelette avec très peu de beurre dans une poêle téflon pendant 10 minutes environ. L'omelette doit être assez cuite. Servir chaud.