

# Fiche Recette : L'Omelette Sucrée Gourmande

---

## Présentation

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 5 minutes
- Portion : 1 personne
- Difficulté : Très facile

## Ingrédients nécessaires

- 2 gros œufs frais
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre (ou sucre vanillé)
- 1 noisette de beurre demi-sel
- 1 pincée de sel
- Optionnel : 1 cuillère à café de confiture, de miel ou de fruits frais pour la garniture

## Étapes de préparation

- Cassez les œufs dans un bol et ajoutez le sucre et la pincée de sel.
- Battez vigoureusement le mélange à la fourchette jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen et ajoutez la noisette de beurre.
- Une fois le beurre moussant, versez les œufs battus dans la poêle.
- Laissez cuire environ 2 minutes en ramenant les bords vers le centre avec une spatule.
- Lorsque le dessus est encore légèrement crémeux, garnissez d'une touche de confiture ou de fruits si désiré.
- Pliez l'omelette en deux et faites-la glisser délicatement dans une assiette.

## Conseils du chef

- Pour une version plus aérienne, ajoutez une cuillère à soupe de lait ou de crème liquide avant de battre les œufs.
- Servez immédiatement pour profiter de la texture fondante.
- Saupoudrez d'un voile de sucre glace au moment de servir pour une présentation élégante.