

Recette : Omelette Sucrée aux Pommes

Présentation

- Une variante gourmande et légère de l'omelette classique, idéale pour un petit-déjeuner réconfortant ou un dessert rapide.
- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portions : 1 personne

Ingrédients

- 2 œufs frais
- 1 pomme (type Golden ou Gala)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10g de beurre doux
- 1 pincée de cannelle (optionnel)
- 1 cuillère à café de sucre en poudre pour la finition

Matériel nécessaire

- Poêle antiadhésive (diamètre 20 cm)
- Fouet ou fourchette
- Bol mélangeur
- Éplucheur et couteau d'office

Étapes de préparation

- Épluchez la pomme et coupez-la en fines lamelles ou en petits dés réguliers.
- Faites fondre la moitié du beurre dans la poêle et faites revenir les pommes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées.
- Pendant ce temps, battez les œufs dans un bol avec le sucre vanillé et la pincée de cannelle.
- Versez les œufs battus sur les pommes dans la poêle en répartissant bien le mélange.
- Laissez cuire à feu doux pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que l'omelette soit prise mais encore moelleuse sur le dessus.
- Pliez l'omelette en deux à l'aide d'une spatule et faites glisser dans une assiette.

- Saupoudrez d'un peu de sucre en poudre avant de servir chaud.

Conseils de chef

- Pour plus de gourmandise, ajoutez une noisette de crème fraîche ou quelques amandes effilées grillées sur le dessus.
- Assurez-vous que la poêle est bien chaude avant de verser les œufs pour éviter qu'ils n'attachent.
- Vous pouvez remplacer la pomme par une poire pour varier les plaisirs selon la saison.