

Recette de l'Omelette Sucrée Gourmande

Ingrédients (pour 1 personne)

- 2 gros œufs frais
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 10g de beurre doux
- Garniture au choix : fruits frais, confiture, chocolat fondu ou amandes effilées

Matériel nécessaire

- Poêle antiadhésive (diamètre 20-22 cm)
- Bol mélangeur
- Fouet ou fourchette
- Spatule en silicone

Étapes de préparation

- Casser les œufs dans le bol, ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé et la pincée de sel.
- Battre énergiquement le mélange jusqu'à obtenir une texture homogène et légèrement mousseuse.
- Faire fondre le beurre dans la poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'il mousse légèrement.
- Verser les œufs battus dans la poêle et laisser cuire sans remuer pendant environ 1 à 2 minutes.
- Lorsque les bords sont pris mais que le centre reste légèrement baveux, déposer la garniture sur une moitié de l'omelette.
- Plier l'omelette en deux à l'aide de la spatule et faire glisser délicatement dans l'assiette.

Conseils de dégustation

- Servir immédiatement pour profiter de la texture fondante.
- Saupoudrer d'un voile de sucre glace avant de servir pour une présentation élégante.
- Accompagner de fruits rouges frais ou d'une boule de glace vanille pour un dessert complet.
- Pour une version plus légère, vous pouvez remplacer le beurre par une huile neutre.