

# Omelette « Dessert »

## (Omelette soufflée aux pommes)

⇒ 4 personnes



### Ingrédients

- ❖ 6 œufs moyens
- ❖ 3 pommes (fermes) (pas de Golden)
- ❖ 300 g de sucre – 40 g de beurre
- ❖ 1 cuillère à soupe de Grand-Marnier
- ❖ 2 cuillères à soupe de sucre glace



### Préparation

- ✓ Eplucher et couper les pommes en lamelles.
- ✓ Les cuire dans 20 g de beurre.
- ✓ Flamber & ajouter le sucre pour les caraméliser (environ 10 minutes)
- ✓ Blanchir (en les battant vivement) les jaunes d'œufs avec 250 g de sucre
- ✓ Ajouter le Grand-Marnier.
- ✓ Battre les blancs en neige.
- ✓ Les mélanger avec les jaunes.

- *Faire chauffer 20 g de beurre dans une poêle.*
- *Mettre l'appareil (le mélange) et cuire.*
- *En fin de cuisson, ajouter les pommes*
- *Fermer en ¼ de lune. Saupoudrer de sucre glace.*

***Ou***

- *Préchauffer le four à 180°*
- *Mettre les pommes dans un plat ovale allant au four*
- *Verser l'appareil dessus*
- *Lisser en forme d'omelette - Enfourner 15 minutes*
- *Saupoudrer de sucre glace avant de servir*

■

■



### Présentation

1 part d'omelette – 1 boule de glace à la vanille & coulis de chocolat – 1 Fruit rouge (Fraise par ex.)