

Recette de l'omelette de Pâques

Ingrédients :

1,5 (ou 2) œufs par personne ; sel ; sucre et rhum.

Préparation :

Battre les œufs en omelette, saler (1 pincée de sel).
Chauffer la poêle, faire cuire votre omelette en rabattant les bords vers le milieu en fin de cuisson.
Dresser sur un plat de service et saupoudrer généreusement de sucre.
Mettre le rhum à chauffer dans une casserole. Le faire flamber dans la casserole et le verser sur l'omelette. Servir aussitôt éteinte.

Bon appétit et bonnes Pâques !