

**OMELETTE À LA GEORGE SAND****Ingrédients :**

150 g de chocolat

60 g de beurre

6 œufs

lait

sucre en poudre

crème fraîche

noisettes grillées

**Préparation**

Faire fondre au bain-marie 75 g de chocolat en y ajoutant 2 ou 3 cuillères d'eau.

Bien travailler pour obtenir un mélange onctueux.

Sur le coin du feu, incorporer à ce mélange 30 g de beurre frais réduit en pommade.

Tenir tiède au bain-marie.

Faire fondre à nouveau 75 g de chocolat mais, cette fois, avec un peu de lait.

Travailler longuement pour qu'il soit bien onctueux.

Laisser refroidir puis incorporer 6 jaunes d'œufs et une cuillère de sucre en poudre et enfin 1 ou 2 cuillères de belle crème fraîche.

Terminer en incorporant les 6 blancs d'œufs battus en neige très ferme. Jeter ce mélange dans une grande poêle contenant 30 g de beurre fondu. Faire cuire rapidement à feu vif ce mélange en remuant avec une spatule de bois.

Rouler l'omelette sur un plat long, napper avec la sauce chocolat maintenue au tiède dans le bain-marie.

Saupoudrer de noisettes grillées et râpées.

Hum! c'est bon...

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :