

**OMELETTE SOUFFLÉE AUX POMMES**

- 4 œufs
- 2 cuil. à soupe de crème fleurette
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de beurre
- 1 pomme
- 2 cuil. à soupe de cassonade
- 3 cuil. à soupe de crème fleurette
- sucre glace pour le décor
- 

Éplucher la pomme, enlever les pépins et la trancher. Faire fondre le beurre dans une poêle, mettre les tranches de la pomme avec la cassonade et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Y ajouter les 2 cuil à soupe de crème fleurette. Mélanger délicatement.

Préparation de l'omelette : œufs, blancs et jaunes séparés. Déposer dans un saladier, les jaunes d'œufs, les 3 cuil. à soupe de crème et le sucre en poudre. Bien mélanger. Battre les blancs en neige puis les incorporer aux jaunes.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle, verser la préparation et bien la répartir. Cuire une minute pour que le dessous dore.

Faire glisser l'omelette sur une assiette ou un plat à dessert, la garnir avec les tranches de pomme cuites et la plier en deux. Saupoudrer avec le sucre glace. Faire chauffer l'extrémité d'une fourchette pour réaliser un quadrillage comme décor.

Servir immédiatement.

Recette proposée par Véronique.

Mots-clés :