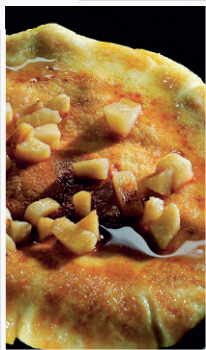




Omelette soufflée aux pommes



INGRÉDIENTS

- 1 pomme pelée, en petits cubes – 2 c. à thé de beurre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille – 1 bâton de cannelle
- 2 blancs d'œufs – 1 c. à soupe de sucre
- 2 jaunes d'œufs – 2 c. à soupe de sirop d'érable

Faire sauter la pomme 1 minute à feu vif dans la moitié du beurre.
Ajouter la vanille et le bâton de cannelle et faire sauter 30 secondes. Réserver à la température ambiante.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.

À l'aide d'une spatule, incorporer les jaunes.

Dans une poêle antiadhésive, cuire l'omelette 1 minute à feu moyen dans le reste du beurre.

Ajouter la pomme débarrassée du bâton de cannelle et poursuivre la cuisson au four à 200 °C pendant 3 minutes.

Arroser de sirop d'érable et servir aussitôt.