

Omelette à l'orange

Pour 4 personnes.

6 œufs, 1/8 de litre de jus d'orange, 1/8 de litre de sucre roux en poudre, le zeste d'une orange, 3 ou 4 oranges coupées en rondelles, 3 morceaux de sucre dilués dans un peu d'eau, du beurre pour faire cuire l'omelette.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste d'orange râpé.

Monter les blancs des œufs en neige très ferme et les mélanger délicatement aux jaunes et au zeste.

Dans une poêle, mettre un bon morceau de beurre et y verser les œufs battus.

Faire cuire à feu doux afin que toute l'omelette dore bien.

Pendant ce temps, faire fondre le sucre dans un peu d'eau tiède et, quand il est fondu, ajouter le jus d'orange.

Laisser sur un feu très doux pour maintenir tiède.

L'omelette étant cuite, la faire glisser sur un plat tiède et la décorer avec les rondelles d'oranges dessus et sur les côtés. Verser dessus le jus tiède pour qu'il pénètre dans l'omelette. On le versera de préférence en plusieurs fois.

Il est préférable de prendre une poêle d'un diamètre moyen.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur