

Omelette à la farine



Temps de préparation: 5mn

Ingrédients pour 1 ou 2 personnes:

- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe bombées de farine
- 5 cl de lait
- 1 pincée de sel
- Un peu d'huile ou une noix de beurre
- Sucre, chocolat, confiture etc.

Recette:

1. Dans un petit bol, casser et battre l'œuf au fouet, incorporer la farine et le lait. Saler. La pâte doit être lisse.
2. Faire chauffer un peu de matière grasse dans une petite poêle (20 cm de diamètre).
3. Verser la pâte et cuire comme une omelette, retourner à mi-cuisson.
4. Servir aussitôt avec l'accompagnement de votre choix.