



Omelette sucrée pommes-bananes

Pour 2 personnes – temps de réalisation : 10mn

✚ Les ingrédients :

- ✓ 2 œufs
- ✓ 2 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 2 bananes
- ✓ 2 pommes
- ✓ un peu de matière grasse pour les poêles

✚ La recette :

Dans un bol, fouetter les œufs avec 1 cuillère à soupe de sucre. Réserver.

Peler et couper les fruits.

Dans une poêle, faire fondre les morceaux de pommes et de bananes à feu moyen dans un peu de matière grasse.

Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe de sucre pour que les fruits fassent du jus puis arrêter la cuisson et couvrir pour maintenir la chaleur.

Verser le mélange œufs+sucre dans une poêle et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le bord brunisse légèrement.

A l'aide de la cuillère en bois couper l'omelette en quatre. Retourner chaque morceau dans la poêle et couper le feu.

Servir l'omelette accompagnée des fruits.