



OMELETTE SOUFFLEE AUX CERISES

Ingrédients : pour 4 personnes
3 œufs, 300 grs de cerises bien sucrées
130 grs de sucre en poudre
2 cuil. à soupe bombées de Maïzena
20 cl de lait
40 grs de beurre
1 gousse de vanille

Laver, équeuter les cerises. On peut les dénoyauter ou les laisser entières.

Dans une poêle, faire fondre 15 grs de beurre. Lorsqu'il est mousseux, ajouter 2 cuil. à soupe de sucre en poudre, laisser fondre et ajouter les cerises. Remuer pour bien enrober les cerises de sucre et de beurre. Laisser cuire quelques minutes et débarrasser dans un saladier.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes avec le reste du sucre, ajouter la Maïzena et bien mélanger. Faire tiédir le lait avec les graines de la gousse de vanille. Verser sur la préparation précédente et ajouter les cerises.

Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation (ne pas essayer d'incorporer uniformément les blancs, le mélange étant très liquide, ils ne peuvent s'incorporer complètement.).

Faire fondre à feu doux le beurre dans une poêle antiadhésive, lorsqu'il est mousseux, ajouter la préparation et laisser cuire à feu très doux une dizaine de minutes.

En vous servant d'une assiette, retourner l'omelette et la refaire glisser dans la poêle pour la cuire encore quelques minutes de l'autre côté.

Servir tiède, saupoudré de sucre glace. Si l'on désire flamber, verser un peu d'alcool de cerise sur l'omelette encore dans la poêle en fin de cuisson, monter la température et flamber.

Remarque : Essayez cette recette avec d'autres fruits, en particuliers des pommes en saison.