

# RECETTE Proposée par Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

## *Omelette à la romaine*

### Ingrédients :

Pour 3 personnes

- 1 litre de lait
- œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 gr de beurre
- 2 cuillères à café de miel
- 1 pincée de poivre

**-Casser les œufs**

**-Battre les œufs**

**- Ajouter le lait progressivement**

**- Ajouter de l'huile.**

**- Mélanger 2 cuillères à café de miel**

**- Battre énergiquement le tout ensemble**

**- Cuire dans une poêle comme une omelette traditionnelle**

**- Arroser de miel à la fin**

**- Saupoudrer de poivre avant de servir.**