

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.