

OMELETTE SUCRÉE POIRE CHOCOLAT

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 3 Oeufs
- 2 CS Edulcorant (ou Autres sucrant)
- 1 Cc Pâte à Tartiner
- 1 Cc Margarine Allégée
- 2 Poires

Recette :

- > Casser les oeufs dans un bol
- > Battre les oeufs et l'édulcorant
- > Eplucher les poires et les couper en morceaux
- > Rajouter les morceaux de poires dans l'omelette
- > Mélanger
- > Mettre la margarine dans une poêle
- > Chauffer à feu vif la margarine
- > Verser l'omelette dans la poêle et baisser la température
- > Laisser cuire l'omelette plus ou moins en fonction de votre goût (baveuse - cuite - cuite des 2 côtés)
- > Rajouter au dernier moment la cuillère à café de chocolat sur une moitié de l'omelette
- > Rabattre la moitié de l'omelette sur l'autre moitié
- > Verser l'omelette dans une assiette
- > Soupoudrer d'édulcorant (facultatif)
- > Déguster chaud