

OMELETTE SUCRÉE AUX POMMES ET PÉPITES DE CHOCOLAT

La cuisine de Laëty

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

Ingrédients : Total : 577 Kcal

- 3 Oeufs
- 2 CS Edulcorant (ou Autres sucrant)
- 10g de Pépites de Chocolat
- 1 Cc Margarine Allégée
- 2 Pommes

Recette : La-super-cuisine-de-Laety.over-blog.com

- > Casser les oeufs dans un bol > Battre les oeufs et l'édulcorant
- > Eplucher les pommes et les couper en morceaux
- > Mettre les pommes dans un récipient et cuire au micro-onde 3 Min avec un peu d'eau > 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)
- > Mettre un couvercle en fonction de la cuisson désirée
- > Rajouter les pommes cuites et les pépites de chocolat à l'omelette
- > Verser l'omelette dans une assiette
- > Soudoyer d'édulcorant (facultatif)
- > Déguster chaud