

Omelette aux avocats

Pour 6 personnes.

12 œufs, 2 c à soupe de lait, 1 pincée de sel, 2 c à soupe de sucre, 100 g de raisins sec sans pépins, 30 g de beurre, 2 avocats, le jus de 1 citron, 2 c à soupe de rhum, 2 c à soupe de fruits confits.

Eplucher les avocats, les couper en larges tranches et les faire macérer dans le rhum et le citron pendant 2 heures, avec les fruits confits hachés finement.

Battre les jaunes d'œufs avec le lait, le sel et le sucre. Y ajouter les blancs fouettés en neige très ferme.

Partager les œufs en deux et faire cuire deux omelettes. Lorsqu'elles sont bien prises d'un côté mais encore baveuses sur le dessus, prêtes à être repliées, poser sur une moitié les tranches d'avocats et les fruits confits bien égouttés.

Replier les omelettes, les faire glisser sur le plat de service chauffé et servir aussitôt. Flamber avec du rhum.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.