

## Omelette aux prunes

Pour 4 personnes.

Délayer deux c à soupe de farine avec 1 verre de lait froid. Ajouter 6 œufs, 1 pincée de sel, 50 g de sucre semoule et une c à soupe de kirsch. Battre vigoureusement.

Faire fondre du beurre dans une poêle et faire cuire comme une omelette ordinaire.

Lorsque l'omelette n'est plus baveuse, étaler une demi-boîte de prunes au sirop égouttées et dénoyautées.

Faire glisser sur le plat de service en la repliant en deux. Saupoudrer de sucre semoule et arroser de beurre fondu avant de servir.

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.