



# Omelette flambée aux pommes

La Recette de

*Jeannine*

Dessert du Haut agenais Périgord

## Ingrédients :

2 œufs par personne

1 pomme fruit

1 cuil. à soupe de sucre en  
poudre

1 cuil. à soupe d'huile

2 morceaux de sucre par personne

1 cuil. à soupe d'eau de vie par personne

## La Recette :

Émincer les pommes en fines lamelles et les faire revenir à la poêle. Battre les œufs en omelette avec le sucre en poudre. Faire cuire l'omelette et la rouler sur elle-même. Chauffer un plat résistant à la chaleur et y déposer l'omelette très chaude. Parsemer des morceaux de sucre sur et autour de l'omelette, verser l'eau de vie dans le plat. Écraser les morceaux de sucre imbibés d'eau de vie, craquer une allumette et l'alcool s'enflamme, arroser l'omelette jusqu'à ce que les flammes s'éteignent.

Partagez l'omelette et régalez-vous !

## Les conseils de Jeannine

Les enfants aiment bien éteindre la lumière pour regarder les flammes.



Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale