



Omelette sucrée à la confiture de raisin et Boisson Rouge

Ingrédients pour 3 personnes:

- ✿ 3 œufs
- ✿ 25cl de lait
- ✿ 3 cuillères a soupe de sucre blanc ou roux
- ✿ Noix de beurre
- ✿ Confiture de raisins
- ✿ 4 cl de boisson rouge
- ✿ Film alimentaire

www.boissondecouleur.fr

Préparation :

Cassez les œufs dans un saladier ajoutez le lait et le sucre. Battez de façon à obtenir une pâte homogène.

Faire fondre le beurre dans votre poêle, et versez votre pâte. Faire dorer votre omelette à feu doux que d'un seul coté, celui du dessus doit rester un baveux.

A la fin de la cuisson faire glisser l'omelette sur votre feuille de film alimentaire ajoutez 3 cuillères de confiture de raisins, étalez, roulez votre omelette, puis roulez votre film alimentaire autour en serrant légèrement, réservez et laissez refroidir. L'opération terminée sur une planche à découper, posez votre omelette enlevez le film, et découpez la en tranche de 2cm.

Faire tiédir vos tranches au four, ensuite les disposer sur les assiettes de service, et arrosez les avec la Boisson Rouge.