

## Entrée

# Omelette au roquefort

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 10 minutes

**Pour 4 personnes :**

8 oeufs, 125 g de roquefort ou de fromage persillé, 1 dl de lait, 20 g de beurre, sel, poivre.

Emiettez le fromage persillé dans une poêle antiadhésive. Ajoutez le beurre. Faites fondre le fromage et le beurre à feu doux.

Cassez les oeufs dans un saladier, salez, poivrez, fouettez-les. Ajoutez le lait, mélangez bien le



tout en fouettant.

Lorsque dans la poêle le mélange

fromage beurre est bien crémeux, versez dessus les oeufs battus et faites cuire l'omelette sur feu vif.

Ramenez à la fourchette les parties non coagulées du bord vers le milieu. Quand le milieu de l'omelette a pris la consistance des oeufs brouillés, cessez de remuer.

Eteignez le feu.

Faites glisser l'omelette sur le plat de service en la pliant en deux ou trois et servez avec des toasts et une salade verte.

En ajoutant un ou deux oeufs, ce plat peut constituer tout un repas.

## Dessert

# Tarte aux pommes aux épices

**Préparation :** 35 minutes

**Cuisson :** 40 minutes

**Pour 6 personnes :**

1 rouleau de pâte feuilletée  
1 kg de pommes à chair ferme  
1 oeuf,  
60 g de beurre demi-sel  
80 g de sucre  
1/2 cuillère à café de cannelle  
1 pincée de muscade râpée  
1 pincée de poivre.

\* Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte beurré de 26 cm de diamètre.

\* Séparez le blanc du jaune d'oeuf, étalez-le sur le fond de la

tarte piquée avec les dents d'une fourchette.



\* Epluchez les pommes, coupez-les en quatre et ôtez le coeur. Recoupez les quartiers en deux.

\* Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Lorsqu'il blondit, ajoutez les quartiers de pommes. Laissez-les colorer (environ 5 minutes) puis retournez-les pour dorer de l'autre côté. Laissez-les refroidir. Rangez ces morceaux de pommes dorés sur la pâte.

\* Faites cuire à four chaud. Après 15 minutes de cuisson, retirez du four et saupoudrez avec le sucre mélangé aux épices.

\* Remettez au four 10 à 15 minutes et servez tiède.