

Autres desserts aux fruits

Omelette sucrée aux mûres et estragon



20 min	10 min	10 min	0	494
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
400 g **Mûre(s)**
1 **Estragon**
100 g **Sucre semoule**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Beurre**
3 goutte(s) **Extrait d'amandes amères**
1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Effeuille l'estragon préalablement lavé et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Casser les œufs au dessus d'un saladier et les battre avec une fourchette. Ajouter la moitié du sucre et battre à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser la crème et mélanger. Ajouter l'extrait d'amandes et mélanger à nouveau.
- 4 Séparer les blancs des jaunes et battre les blancs en neige avec le batteur en versant le reste de sucre au fur et à mesure.
- 5 Incorporer une partie des blancs pour détendre le mélange puis incorporer le reste à l'aide d'une maryse.
- 6 Ajouter l'estragon et les mûres entières.

Étape 2

Cuisson de l'omelette

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6).
- 2 Faire chauffer une poêle allant au four avec du beurre. Quand le beurre commence à chauffer, verser le mélange et laisser cuire quelques minutes avec le

couvercle.

- 3 Lorsque l'omelette a doublé de volume mais qu'elle est encore baveuse, enfourner la poêle sans le couvercle pendant 2 à 3 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la poêle du four et faire glisser la poêle sur un plat de service en la repliant sur elle même pour former un chausson.
- 2 Décorer avec de l'estragon et quelques mûres. Saupoudrer d'un voile de sucre glace et servir.