

Omelette au rhum

*6 œufs
Gousse de
vanille
Rhum
Beurre*

Pour 4
personnes:

Battre en mousse 6 jaunes d'œufs avec 80 g de sucre. Inciser une gousse de vanille, gratter l'intérieur et l'ajouter avec 2 à 3 c. à soupe de rhum. Monter en neige ferme 6 blancs d'œufs avec 1 pincée de sel et 1 c. à soupe de sucre. Incorporer soigneusement le tout à la crème aux œufs. Transvaser dans un grand plat à gratin beurré. Cuire au four à 180°C durant 15 à 20 mn. Saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement. Garnir éventuellement de fraises coupées en tranches. Conseil: verser le rhum sur l'omelette uniquement après la cuisson et flamber.