

Omelette fine

ingrédients

6 œufs
6 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de maïzena
eau
sel
huile

préparation

- mélangez les œufs et les jaunes
- dissolvez le maïzena dans un peu d'eau froide et ajoutez
- salez selon votre goût
- faites chauffer une poêle plate et huilez-la
- versez une fine couche de mélange à base d'œufs
- faites chauffer à feu doux de sorte que l'omelette cuise mais ne colore pas
- ne laissez pas coaguler la partie supérieure
- retirez l'omelette de la poêle
- coupez éventuellement en carré
- roulez la crêpe bien serrée et coupez au format souhaité

Comme élément d'un amuse-bouche, par exemple avec de la crème fraîche, des œufs de saumon et du lard.

Comme garniture dans des soupes claires.

Comme garniture sur une préparation à base de riz.

Comme ingrédient de sushi.