

## **OMELETTE AUX OIGNONS**

**5 oeufs**

**2 oignons blancs, tranchés mince**

**2 c. à soupe de beurre**

**¼ tasse de crème**

**1 pincée de muscade**

**Sel et poivre, au goût**

- 1.** Faire revenir les oignons dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement blonds.
- 2.** Les mouiller avec la crème, saler et poivrer. Ajouter la pincée de muscade. Faire bouillir à feu vif pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la crème épaisse légèrement.
- 3.** Battre les oeufs, sans ajouter de crème ou de lait, verser sur les oignons et faire cuire comme une omelette ordinaire.