

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 épaississe légèrement.
- 3.** Battre les oeufs, sans ajouter de crème ou de lait, verser sur les oignons et faire cuire comme une omelette ordinaire.