

Omelette soufflée au Safran et à la vanille

Ingrédients pour 2 personnes: 6 œufs, 1 cuillère à soupe de lait entier, 30g de sucre, 1 gousse de vanille, 10 stigmates de safran, 10g de beurre.

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Prélevez les grains. Diluez le Safran et les grains de vanille dans le lait. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Incorporez le lait au jaunes, liez au fouet. Séparément, montez les blancs en neige avec une pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre semoule. À l'aide d'une spatule en bois, mélangez délicatement les jaunes et les blancs. Versez cet appareil dans une poêle avec de l'huile. Cuire rapidement l'omelette en la gardant moelleuse. Roulez-la sur elle-même. Disposez l'omelette dans un plat ovale allant au four. Saupoudrez de sucre glace. Caramélisez le tout au grill du four ou marquez le la surface au fer chaud en formant des croisillons. Peut être accompagné d'un jus d'orange réduit et légèrement sucré.