



OMELETTE AUX ORANGES

Ingrédients : 6 œufs
2 oranges
1 citron
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Presser les oranges et le citron.

Battre les œufs en y rajoutant le sucre, une pincée de sel, le jus des oranges et du citron.

Faire cuire à la poêle.

Servir tiède.

*La gastronomie au Moyen Age - 150 recettes de France et d'Italie
Odile Redon - Françoise Sabban - Silvano Serventi*