

# Natrel<sup>®</sup>

## Omelette soufflée à l'érable

Cette omelette soufflée à l'érable est un incontournable pour vos matins bien sucrés. Faites avec le lait Natrel partiellement écrémé à l'érable, celle-ci amènera un air de nouveauté à vos festins.



### Ingrédients

2 c. à soupe farine tout usage  
1 c. à thé poudre à pâte  
Pincée de sel  
11 gros œufs  
1 tasse natrel partiellement écrémé à l'érable  
Romarin frais, au goût

### Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F. Graisser un moule à tarte.
2. Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un grand bol, battre les œufs et le lait à l'érable.
3. Verser le mélange d'ingrédients secs dans le mélange d'œufs et battre jusqu'à l'obtention d'un amalgame homogène.
4. Verser le mélange dans le moule et parsemer de romarin. Cuire environ 35 minutes.