

Omelette aux Pommes et Brie

2 œufs
1 pomme, tranchée et sans pelure
1 c. à soupe de sucre
1/8 c. à thé de muscade
6 petits morceaux de brie

Cuire au micro-ondes dans le cuiseur les tranches de pommes avec le sucre et muscade pour 1 1/2 minute. Retirer les pommes du cuiseur et mettre de côté.

Battre les œufs avec une pincée de sel.

Cuire les œufs dans le cuiseur pour 1 minute. Ajouter le mélange de pommes et les morceaux de brie. Cuire 1 minute encore.

Variations: Utiliser le mélange cannelle/vanille de Tupperware au lieu de muscade et sucre.