

## **RICHEMANGER**

*C'est un dessert très consistant ! Il peut compléter un repas léger .*

### **Pour 6 personnes**

4 pommes

6oeufs

4 c à soupe de beurre

safran

Eplucher les pommes et les couper en tranches fines. Dans une casserole, couvrir d'eau et les faire cuire 3 ou 4 minutes.

Egoutter.

Faire revenir à la poêle dans le beurre jusqu'à ce que les pommes soient dorées.

Battre les oeufs en omelette, verser sur les pommes.

Quand l'omelette est cuite soupoudrer de quelques brins de safran pour faire joli ( facultatif) !