



Omelette au saumon

1 boîte (de 7 $\frac{3}{4}$ onces) de saumon

4 oeufs

1 tasse de liquide (le liquide de la conserve additionné de lait)

$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel

1 c. à soupe de farine

2 c. à soupe de beurre

Egoutter le saumon, l'émietter et conserver le liquide. Battre les oeufs légèrement, ajouter le liquide, le sel, la farine et le saumon. Fondre le beurre dans une poêle chaude. Ajouter le mélange de saumon et diminuer le feu un peu. Pendant la cuisson de l'omelette, la soulever avec une spatule et laisser la partie non cuite couler en dessous jusqu'à ce que l'omelette entière devienne crémeuse. Plier en deux et poser sur un plat chaud.

Quatre portions.

