

Battez le tout ensemble comme il faut en ajoutant les blancs à la fin.

OMELETTE AU PAIN.—Faites tremper une tasse à thé de miettes de pain dans une tasse de lait doux pendant une nuit; battez trois œufs, jaunes et blancs séparément, les jaunes avec le pain et le lait et versez-y les blancs et faites frire dans le beurre. Saupoudrez dessus le sel et le poivre, juste au moment de les ôter du feu. Ce plat est suffisant pour 6 personnes.

l'u  
de  
co  
co  
ta  
les  
vo  
ce  
ce  
ve  
qu  
da  
bo  
jus  
ajo  
Vo  
cor  
dev  
lain  
des  
me