



La Table des Chefs

Frittata



Préparation: 15 min



Cuisson: 1h20



Portions: 6

Ingrédients

450 g de pommes de terre lavées, taillées en très petits dés

2 oignons ciselés

30 ml (2 c. à table) de beurre

18 oeufs moyens

300 g de fromage mozzarella râpé et/ou fromage en grains

125 g de fromage cheddar râpé

Sel et poivre au goût

Méthode

- 1- Préchauffer le four à 400°F et chemiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
- 2- Mélanger les dés de pomme de terre et les oignons sur la plaque à pâtisserie. Saler, poivrer et enfourner pendant 30 minutes, jusqu'à la cuisson complète des pommes de terre.
- 3- Dans un cul-de-poule moyen, fouetter les oeufs et assaisonner.
- 4- Dans un plat en pyrex beurré, déposer uniformément le mélange de pommes de terre cuites.
- 5- Ajouter les oeufs et parsemer de fromage.
- 6- Enfourner pendant environ 40 min à 350°F, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Merci !

tableedeschefs.org

