

Recette

Frittata brocoli

INGRÉDIENTS :

- 6 œufs
- 1 boîte de soupe au brocoli condensée
- 2 pommes de terre moyennes en cubes, cuites
- 1/2 c. à thé de basilic
- 1c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de parmesan râpé

PRÉPARATION :

- Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Incorporer la soupe condensée en brassant. Ajoutez les pommes de terre et le basilic.
- Faire fondre le beurre dans une poêle moyenne antiadhérente à feu moyen. Verser le mélange d'œufs. Cuire à feu mi-doux pendant 3 minutes, saupoudrer de fromage. Envelopper le manche de la poêle de papier aluminium. Placer la poêle sous le grill jusqu'à ce que le dessus de la frittata soit légèrement doré, environ 2 minutes.
- Laisser reposer 2 minutes.