



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Frittata aux épinards à ma façon .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 gros champignon de Paris
- 100 g de lardons fumés
- 2 c.à.s de fécule de pommes de terre
- 2 c.à.s de fromage frais ail et fines herbes
- 2 poignées de gruyère râpé
- 3 gros oeufs
- 395 g d'épinards hachés
- Basilic
- Huile
- Sel, poivre

- Faire revenir les épinards dans une poêle légèrement huilée, saler, poivrer
- Ajouter les lardons, le fromage frais et le champignon émincé, laisser mijoter quelques minutes
- Lorsque les épinards sont cuits ajouter le gruyère râpé, incorporer les oeufs un à un puis la fécule
- Bien incorporer les oeufs et la fécule aux ingrédients, puis verser dans un moule recouvert de papier sulfurisé
- Enfourner à four chaud pour 20 minutes, couvrir d'une feuille alu puis continuer la cuisson 15-20 minutes

Astuces :

- La frittata est généralement présentée comme une pizza, les ingrédients sur le dessus
- J'ai ajouté de la fécule de pommes de terre pour une consistance plus dense



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs