



Les jardiniers du val d'authion

Venez nous rendre visite sur notre site
* lesjardiniersduvaldauthion.fr

Frittata aux pommes de terre

Ingrédients :

600 g de pommes de terre
6 œufs
persil frais
10 cl d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

Lavez, épongez puis hachez finement le persil.

Pelez puis rincez vos pommes de terre.

Sur votre planche de cuisine, découpez-les en rondelles.

Dans une grande poêle, à feu doux, versez l'huile d'olive puis déposez-y les tranches de pommes de terre.

Laissez mijoter pendant 25 min.

Dans un bol, cassez vos œufs et fouettez-les. Versez les œufs battus sur les pommes de terre dans la poêle. Assaisonnez en sel et en poivre. Laissez cuire en omelette. Parsemez ensuite de persil. Poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 min. A l'aide d'une grande assiette plate, retournez la frittata et laissez cuire l'autre face pendant 3 min.

Retirez du feu et laissez refroidir.

Placez-la au réfrigérateur pendant 2 h.

Servez.