

FRITTATA AUX POIREAUX POMMES DE TERRE, MAÏS, CHAMPIGNONS ET CURRY

*Frittata aux poireaux
pommes de terre, maïs,
champignons et curry*



25 min

30 min

VOTRE PANIER NETTO

Pour 4 personnes

- 6 œufs
-
- 2 poireaux
-
- 2 pommes de terre moyennes
-
- 100 g de parmesan râpé
-
- 200 g de champignons
-
- 100 g de maïs
-
- 1 c à café de curry en poudre
-
- Huile d'olive
-
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

- 1.** Lavez les pommes de terre (si la peau est fine, inutile de les éplucher) puis coupez-les en fines lamelles. Dans une poêle, versez un peu d'huile d'olive et faites sauter les pommes de terre pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Egouttez et réservez.
- 2.** Lavez et coupez les poireaux en rondelles et faites-les revenir dans la poêle. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez les champignons coupés en lamelle, les pommes de terre, le maïs égoutté, le curry, salez légèrement, poivrez et mélangez.
- 3.** Battez les œufs dans un bol. Salez, poivrez puis ajoutez le parmesan et les légumes. Laissez reposer pendant 15 minutes.
- 4.** Remettez la poêle sur le feu avec un peu d'huile d'olive puis versez le mélange. Faites cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que la frittata soit bien prise. Retournez à l'aide d'une assiette si nécessaire pour cuire l'autre face.
- 5.** Servez la frittata chaude ou froide, avec une salade.