



Recette

Frittata aux topinambours, à la poire et au fromage bleu

Un plat simple et harmonieux avec un petit truc en plus

20 Min.

Temps de préparation



20 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

FRITTATA

1cs d'huile d'olive

500g de topinambours, en fines tranches **De saison**

sel, poivre

8 œufs, battus

1 poire, en cubes

150g de fromage bleu, émietté

GARNITURE

20g de cresson ou de craisson de fontaine

3cs d'huile de graines de courge

Voici comment faire

1 de 3

FRITTATA Faire chauffer l'huile dans la poêle. Ajouter les topinambours, faire dorer pendant 2 à 3 minutes en remuant et assaisonner. Assaisonner les œufs, les ajouter et remuer. Ajouter la poire et le fromage bleu.

2 de 3

CUISSON Laisser prendre pendant 12 à 15 minutes au milieu du four préchauffé à 180° C (chaleur supérieure et inférieure).

3 de 3

GARNITURE Garnir la frittata avec le cresson et verser l'huile de graines de courge dessus.