



Les plats principaux

Frittata au saumon fumé et aux petits pois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 œufs
beurre
150 millilitres de crème light
1 bosje dille (haché gros)
3 jeunes oignons (hachés finement)
150 grammes de saumon fumé (en lambeaux)
200 grammes pois congelés
150 grammes de ricotta
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C et avec du beurre chemisez un plat à four rond.

Battez les oeufs et la crème au fouet.

Ajoutez les jeunes oignons, les pois et 3/4 de l'aneth à votre mélange d'oeufs. Salez et poivrez. Versez la pâte dans le plat à four.

Répartissez les lambeaux de saumon fumé sur le mélange et ici et là ajoutez une touffe de ricotta.

Cuisez votre frittata à point en 20 minutes. Servez avec l'aneth haché fin.

