



MINI-FRITTATAS

Préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Ingrédients

- 6 œufs
- 2 c. à s. de crème aigre
- 50g d'épinards (finement coupés)
- 50g de tomates cerises (en petits dés)
- 100g de gruyère râpé
- Sel aux herbes

Préparation

Bien mélanger tous les ingrédients. Verser dans des moules (4-5 cm de diamètre) et faire cuire à 180° pendant environ 30 minutes.

Astuce

Les mini-frittatas sont parfaits en collation, pour un déjeuner ou un dîner simple et rapide. Accompagnez-les de légumes à tremper ou de fromage et de Kambly Goldfish croustillants à l'épeautre complet.