

Frittatas au shiitaké

Rien ne sert de courir, il faut partir à point et bien en cuisine, il est nécessaire aussi, lorsque nous utilisons des **ingrédients moins classiques**, de ne pas surenchérir sur la nouveauté, revenir aux recettes courantes et apporter une note d'originalité.



C'est pour cela que je vous propose ses **frittatas aux saveurs asiatiques**. J'ai décidé de mettre en avant les **shiitaké** et même s'il est préférable d'en utiliser des frais, il y a bien longtemps que j'ai toujours un paquet de déshydrater dans mon placard.

Le goût ne sera pas très différent pour cette recette, je peux en trouver **toute l'année** et à des **prix très bas** et je n'ai aucun souci de conservation, alors n'hésitez plus.

Cela nous donne des frittatas très parfumées, **agréable à l'apéro** et se mariant très bien avec un verre de vin.

Aucune difficulté pour cette recette, bonne, rapide et bien meilleur que des chips.

Pour 2 frittatas (poêle diam 20)

4 oeufs
2 cs de lait
8 shiitaké
3 g (1 cc) de gingembre râpé
2 brins de cives
Coriandre
Sel
Poivre
huile

Réhydratez les **shiitaké** et hachez-les finement ou nettoyez vos champignons frais et hachez-les.

Vous pouvez aussi utilisé les champignons chinois **Oreille de Judas** (champignon noir), attention dans les épiceries asiatiques (chinoise ou "indochinoise"), vous trouverez les shiitaké sous le nom de **Champignons parfumés**.

Epluchez et râpez le **gingembre frais**. Lavez et ciselez la **cive** (ou les oignons nouveaux). Lavez et hachez la **coriandre**.

Cassez les **oeufs**. Battez à la fourchette sans faire trop d'air. Versez le **lait**. Ajoutez les autres ingrédients.

Il est important d'utiliser une **poêle anti-adhésive** cela permet de huiler légèrement avec un papier essuie-tout. Faites chauffer la poêle sur un feu doux.

Versez la moitié de la préparation dans la poêle **bien chaude** et **huilée**.

Couvrez et laissez cuire à feu doux **5 à 7 minutes**. Retournez la frittatas ou passez-la sous le gril du four pendant **2 ou 3 minutes**.

Débarrassez dans une assiette et faites cuire la **seconde**.

Je n'aime pas les frittatas **trop épaisses** mais si vous les préférez ainsi faite une seule frittata dans une poêle légèrement plus grande que la mienne mais pas trop non plus.

Découpez les frittatas en **losange** ou **carré**. Piquez avec des **piques** ou **mini stick** en bambou ou en plastique transparent réutilisable.

Elle se mange chaude, tiède ou froide selon vos envies, votre humeur et le retard de vos invités.