

Frittata aux petits pois et à la feta

Ingrédients pour 6 personnes :

10 œufs
300g de petits pois cuits
200g de feta coupée en dés
1 échalote
1 gousse d'ail
huile d'olive

Si vous prenez des petits pois frais ou surgelés, faites les cuire 10min dans de l'eau bouillante salée.

Battez les œufs entiers dans un saladier. Salez, poivrez et incorporez délicatement les petits pois et les dés de feta.

Epluchez l'ail et l'échalote. Faites les suer dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Versez par dessus le mélange d'œuf, feta et petits pois. Couvrez et laissez cuire 15 min sur feu moyen en retournant la frittata au bout de 10min environ. Laissez cuire l'autre face et servez.