

metro



Frittata au cheddar, bacon et pommes de terre

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 6 Votes

 Sans Gluten

6 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

6	Bacon
1	Gros oignon, haché fin
1	Petit poivron rouge, épépiné et haché
1	Grosse gousse d'ail, émincée
500 ml (2 tasses)	Petites pommes de terre nouvelles, cuites et tranchées
375 ml (1 1/2 tasse)	Cheddar fort canadien, râpé
5	Oeuf
45 ml (3 c. à soupe)	Persil, haché

Préparation

Dans une grande poêle antiadhésive, faire cuire le bacon à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réserver 45 ml (3 c. à soupe) du gras de cuisson ; égoutter le bacon et le mettre de côté. Remettre le gras de cuisson dans la poêle. Ajouter l'oignon, le poivron et l'ail. Faire revenir à feu moyen-vif jusqu'à ce que les oignons soient tendres, environ 5 minutes. Ajouter les pommes de terre et faire cuire encore 2 minutes ; retirer du feu.

Saupoudrer les légumes de 250 ml (1 tasse) de Cheddar. Battre ensemble les oeufs et le persil, puis verser sur le reste des ingrédients. Couvrir et faire cuire à feu doux 10 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient presque cuits.

Saupoudrer du reste du Cheddar et du bacon cuit. Faire griller au four jusqu'à ce que le fromage soit doré et que les oeufs soient cuits.

Source : Les Producteurs Laitiers du Canada

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se

distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
