

Frittata de Calabacín y Tomate



Ingrédients pour 4 personnes:

2 Courgettes.

6 Œufs.

10 Tomates cerises (vous pouvez en prendre de différentes couleurs).

50 g de Tomates semi-séchées.

2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

1 Oignon finement émincé.

1 cuil à soupe de Ciboulette.

Sel de Guérande.

Poivre du moulin aux 5 baies.

Préparation:

- Laver et couper les extrémités de vos courgettes.
- Couper-les en rondelles et les faire cuire pendant 10 min à la vapeur.
- Dans une poêle faire revenir oignon dans un peu d'huile d'olive.
- Dans un saladier, casser les œufs et les battre en omelette en ajoutant le sel, le poivre et la ciboulette.
- Huiler un plat de 24 cm de diamètre et disposer vos courgettes en rosace.
- Verser sur le dessus les œufs battus puis répartir l'oignon, les tomates cerises et les tomates semi-séchées.
- Enfourner pour 20 min de cuisson à 180°C.
- Servir aussitôt dès la sortie du four.