



FRITTATA AUX POMMES DE TERRE ET AU CHORIZO



QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Beurre

400 g Pommes de terre fermes à la cuisson, pelée

300 g Courgette(s), coupé en fines tranches

80 g Poireau, coupé fin

1 Poivron rouge, coupé en dés

5 Œuf(s)

100 g Demi-crème acidulée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

Romarin, haché

100 g Chorizo [Salami espagnol avec du paprika], coupé en tranches

120 g Fromage frais de brebis

PRÉPARATION

1. Beurrer une casserole résistante aux températures élevées ou un moule à soufflé.
2. Répartir les tranches de courgette et les pommes de terre sur le fond du moule et parsemer le reste des légumes en dessus.
3. Fouetter le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter les œufs, la demi crème acidulée et les épices et bien mélanger. Verser cette masse sur les légumes.
4. Répartir le chorizo et le fromage blanc de brebis sur la frittata et cuire à chaleur basse indirecte à couvercle fermé.