

Dans cette recette de frittata aux herbes (menthe et cébettes) prête en 15 minutes et où le cheddar tient une place de choix, les saveurs ne sont pas en reste. Parfaite pour un apéritif dînatoire ou un déjeuner sur le pouce, délicieuse !

Frittata aux herbes

Les ingrédients de la recette

- 100 g de cheddar ou autre
- 2 cébettes ou oignon blanc nouveau
- 4 brins de menthe
- 40 g de beurre
- 15 cl de lait entier
- 60 g de crème épaisse
- 1 yaourt brassé
- 6 œufs
- Huile d'olive



1 - Versez la crème dans le bol d'un blender et ajoutez le lait et les œufs. Actionnez pour obtenir une crème lisse.

2 - Lavez et hachez les cébettes et la menthe. Hachez le fromage au couteau, ajoutez-les dans le bol. Salez un peu, poivrez et mixez encore.

3 - Faites chauffer le beurre dans une poêle à bord haut et antiadhésive et versez l'appareil dedans, laissez cuire environ 8 min, puis retournez la frittata et continuez la cuisson encore 5 min. Il faut que l'intérieur reste moelleux et l'extérieur soit doré.

4 - Versez le yaourt dans un bol.

5 - Posez la frittata sur une grande assiette creuse, coupez en tranches et dégustez tiède avec un peu de yaourt.

Vous pouvez servir ce plat avec une salade pour en faire un plat complet !

L'oignon cébette est une variété d'oignon dont le bulbe ne s'est pas développé et dont les feuilles en forme de tubes ressemblent à celle de la ciboule. On peut l'acheter, comme l'oignon nouveau, sous forme de botte.

