

# FRITTATA

## Extrait de Plats simplissimes



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 PERSONNES

- 8 oeufs - 100 ml de crème fraîche - 6 c.s. de parmesan râpé - 500 ml d'eau - 120 g de jambon haché - 140 g de petits pois surgelés décongelés - 4 c.s. d'huile d'olive - sel, poivre

---

1. Placez le batteur dans la cuve métal et ajoutez les oeufs, la crème fraîche et le parmesan. Lancez le programme BLANCS EN NEIGE.

2. Réservez dans un saladier, rincez la cuve et versez l'eau. Lancez le programme VAPEUR, 8 minutes/120 °C.

3. Pendant ce temps, préparez le panier vapeur : posez du papier sulfurisé dans le fond du panier et sur le plateau. Déposez la moitié du jambon haché et des petits pois sur le fond du panier, puis versez la moitié de la préparation à l'oeuf. Assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez le plateau et faites de même avec les ingrédients restants. Lancez le programme VAPEUR, 15 minutes/110 °C.

Cook Expert ■

© Photographie Amélie Roche

© Hachette Livre (Marabout) 2018 - Plats Simplissimes