

Frittata au jambon, pommes de terre, poivrons et Raclette Le Fribourg

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 15 min.



Ingrédients

- 400 g Raclette Le Fribourg
- 10 œufs
- 100 g de dés de jambon
- 150 g de pommes de terre cuites
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- Sel / Poivre / Muscade

Étapes de la préparation

1. Battez les œufs dans un bol et mélangez avec la raclette râpée.



2. Ajoutez les dés de jambon, les pommes de terre cuites coupées en morceaux et les poivrons coupés en dés.
3. Assaisonnez le tout avec du sel, du poivre et de la muscade.
4. Dans une poêle antiadhésive à température modérée, versez votre préparation et faites-la cuire de manière uniforme.
5. Retournez la frittata pour la faire cuire des deux côtés.

? **Astuce** : Servez votre frittata avec de la crème fraîche, pour plus de fraîcheur et d'onctuosité.