



Fritatta aux tomates cerises & emmental

Recette réalisée avec



Un fromage
fabriqué selon
un affinage de
tradition, riche
en saveurs.



10 personnes

1,36€ HT / portion



Fritatta aux tomates cerises & emmental



- 250 g d'oignons
- 75 g d'ail
- 75 g d'huile d'olive
- 20 oeufs
- 30 g de basilic
- 750 g de tomates cerises
- 200 g de crème Biologique Candia Professionnel
- 200 g d'Emmental râpé bio Entremont Professionnel

Ciseler les oignons. Hâcher les gousses d'ail et la botte de basilic. Découper les tomates cerise en quartiers.

Faire rissoler les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Réserver. Fouetter les œufs et la crème dans un cul de poule. Préchauffer le four à 190°C.

Ajouter le fromage râpé bio Entremont Professionnel, le basilic, les oignons, l'ail et enfin les quartiers de tomates cerises et bien mélanger à l'aide d'une spatule.

Répartir le restant d'huile d'olive dans le fond d'un moule ou d'un gâstro.

Verser l'appareil à fritatta. Enfourner pour une durée moyenne de 40 minutes.

Retirer du four quand la fritatta obtient une belle coloration.

Astuce du chef

Pour plus de gourmandise, parsemer la fritatta de Cantal AOP râpé