

Frittata aux épinards

Ingrédients :

1 tasse d'épinards frais hachés

½ tasse de carottes râpées

2 oignons verts hachés

1 c. table de persil

8 œufs battus

½ tasse de mayonnaise

½ tasse de crème sûre

Sel et poivre



Dans un bol, mélanger les épinards, les carottes, l'oignon, le persil.

Ajouter les œufs, la mayonnaise et la crème sûre.

Assaisonner.

Verser ce mélange dans un plat en verre huilé ou une poêle allant au four.

Cuire au four à 350° pendant 35 à 40 minutes.

Servir chaud ou froid.