



Frittata au poivron rouge
Red pepper frittata

Frittata au poivron rouge

Red pepper frittata

FRITTATA AU POIVRON ROUGE

Œufs	12
Purée de poivron rouge PONTIER	100g
Olives noires dénoyautées	150g
Botte de cerfeuil	1
Bottes de ciboulette	2
Huile d'olive	
Sel, poivre	

Ciseler les herbes. Battre les œufs en omelette, ajouter les herbes, les olives noires et la purée de poivron rouge PONTIER. Saler et poivrer. Dans une poêle antiadhésive graissée avec de l'huile d'olive, à feu doux, verser la préparation de frittata puis cuire dans un four préchauffé à 180°C (th. 6) pendant environ 15 minutes (le dessus de l'omelette doit être cuit).

DRESSAGE

Retirer de la poêle et couper en 4 portions. Servir chaud ou froid accompagné de mesclun.

LE CONSEIL EN PLUS

Réalisez une variante en utilisant la purée de betterave PONTIER. Remplacez alors, par exemple, les herbes par de la menthe et les olives par des petits pois blanchis.

RED PEPPER FRITTATA

Eggs	12
PONTIER red pepper purée	100g
Pitted black olives	150g
A bunch of chervil (French parsley)	1
A bunch of chives	2
Olive oil	
Salt, pepper	

Finely chop the herbs. Whisk the eggs and add the herbs, black olives and the PONTIER red pepper purée. Add salt and pepper. In a non-stick pan greased with olive oil, on a low heat, pour in the frittata mixture and cook in a pre-heated oven at 180°C (Gas 6) for around 15 minutes (the top of the omelette must be cooked).

ASSEMBLY

Remove the pan from the oven and cut the frittata into 4 portions. Serve hot or cold, and with a mixed salad.

EXTRA TIP

Try an alternative by using PONTIER beetroot purée. To do so, for example, replace the herbs with mint and the olives with blanched peas.

