Frittata campagnarde



Ingrédients

Pomme de terre 500 g
Œufs 6
Steak haché frais 300 g
Champignons de Paris 200 g
Huile de tournesol 2 cuillères à soupe
Persil 1 brin
Poivre 2 pincées
Sel 2 pincées

Étapes

Faire chauffer l'huile de tournesol dans une grande poêle. Y faire dorer la viande 10 min sur feu moyen en remuant sans cesse. La déposer dans un plat.

Dans la poêle, faire revenir les pommes de terre et les champignons 15 min en remuant de temps en temps.

Ajouter les œufs, la viande, le sel et le poivre. Bien mélanger. Baisser le feu. Couvrir. Laisser mijoter 15 min sur feu doux. Allumer le gril du four.

Découvrir la poêle. La passer 5 min sous le gril pour bien faire dorer la frittata. Parsemer de persil. Servir bien chaud, accompagner d'une salade.