

Frittata verte à la Mozzarellissima



Rendement : 4 portions



Préparation : 30 minutes



Cuisson : 55 minutes

340 g (12 oz) d'épinards frais, équeutés
12 oignons verts, émincés
5 ml (1 c. à thé) de piment chili en flocons (facultatif)
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
8 œufs
80 ml (1/3 tasse) de **crème sure Neilson, Dairyland ou Baxter - 14% M.G.**
320 g (1 sachet) de **fromage râpé Mozzarellissima Saputo Léger**
45 ml (3 c. à soupe) de **beurre salé Saputo**
60 g (1/2 contenant) de **pétales de fromage parmesan ou parmesan râpé Saputo**
Sel et poivre du moulin (au goût)
Persil plat, haché (au goût)

Préchauffer le four à 165 °C (325 °F).

Dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, blanchir les épinards, environ 1 minute. Égoutter et rincer à l'eau froide. Essorer, hacher et essorer de nouveau. Réserver.

Dans une grande poêle antiadhésive, suer les oignons et le piment dans l'huile environ 5 minutes sans coloration. Réserver à la température ambiante.

Dans un bol, combiner les œufs, la crème sure, le sel et le poivre. À l'aide d'un fouet, battre le mélange 1 minute.

Ajouter les épinards, les oignons et la **Mozzarellissima** râpée.

Dans une poêle antiadhésive allant au four, chauffer le beurre, puis y verser le mélange. Enfourner et cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit cuite.

Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler délicatement. Découper en portions égales et servir avec le persil et le parmesan.