

Frittata aux pommes de terre, à l'oignon et au bacon

Pour un plat à four moyen :

- 1 càc d'huile d'olive
- 1 gros oignon jaune (*rouge pour moi*)
- 3 grosses pommes de terre (*je n'en avais que 3 alors j'en ai mis 8 petites*)
- fleur de sel
- poivre
- 7 oeufs
- 2 càc de persil surgelé
- 2 càs de ciboulette surgelée
- 2 càs de crème fraîche (*je n'en avais pas, j'ai mis un peu de lait*)
- 6 tranches de bacon (*facultatif*)

Eplucher et émincer finement l'oignon. Le faire revenir dans l'huile pendant 10 min. Au bout de ce temps, ajouter un peu d'eau et la laisser s'évaporer sur feu assez vif. Réserver.

Eplucher les pommes de terre et les couper en tranches assez fines.

Dans le plat à four, mélanger l'oignon cuit et les pommes de terre, saler à la fleur de sel et poivrer. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et cuire à 200°C pendant 30 min.

Pendant ce temps, battre les oeufs avec la crème et le lait. Ajouter le persil, la ciboulette, saler et poivrer.

Si vous mettez du bacon, le faire griller et couper les tranches en morceaux. Les ajouter aux oeufs.

Si vous avez une poêle en fonte, la graisser et l'utiliser à la place du plat à four pour la suite des opérations.

Au bout des 30 min de cuisson des pommes de terre, laisser refroidir au moins 15 min (j'ai mis le plat dehors et ça a bien refroidi).

Verser les oeufs sur les pommes de terre et cuire dans le four à 170°C cette fois, pendant 30 min en recouvrant le plat de papier alu. Poursuivre la cuisson de 10 min sans la feuille d'aluminium.

