



✓ **Préparation** : 10 minutes

✓ **Cuisson** : 60 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 400 g de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de petits pois congelés
- 6 œufs
- 150 g de crème épaisse (15 % MG)
- 2 cuillères à soupe de pesto rosso
- 60 g de parmesan râpé
- sel, poivre
- gros sel pour la cuisson



Aud à la cuisine

✓ **Préparation :**

Lavez et épluchez les pommes de terre. Faites-les cuire pendant 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Réservez.

Faites cuire les petits pois sans les décongeler pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Réservez.

Préchauffez le four à 165° C.

Coupez les pommes de terre en cubes d'environ 2 cm.

Dans un bol, battez légèrement les œufs. Ajoutez la crème, le pesto, et le parmesan. Salez légèrement et poivrez. Mélangez.

Versez l'appareil dans un moule rectangulaire. Ajoutez les dés de pommes de terre et les petits pois. Répartissez-les sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.

Enfournez pour environ 30 minutes, jusqu'à ce que la frittata soit prise et dorée.

Sortez le moule du four, laissez tiédir. Retournez sur une planche puis coupez en cubes ou en petites parts.

Servez tiède ou froid.