

FRITTATA AU CHÈVRE DES NEIGES

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 4475 g
 Poids d'une portion : 186 g

INGRÉDIENTS	MÉTHODE
1250 g de pommes de terre Yukon épluchées et coupées en demi-rondelles de 3 mm d'épaisseur 500 g d'oignons ciselés 60 g d'ail haché 150 ml d'huile de canola	1. Cuire au four à 200 °C (400 °F) environ 10 minutes dans deux insertions tapissées d'un papier parchemin et huilées.
600 g de chèvre des neiges émietté en gros morceaux 250 g de tomates séchées coupées en brunoise 180 ml / 50 g de basilic ciselé	2. Répartir dans les insertions.
50 œufs battus 12.5 ml / 15 g de sel 5 ml / 2.5 g de poivre	3. Fouetter et répartir dans les insertions. 4. Cuire à 175 °C (350 °F) environ 30 minutes. 5. Trancher en 24 portions.



Saviez-vous que...

Le chèvre des neiges est un fromage à pâte fraîche fait de lait de vache et de chèvre pasteurisés, créé par la Fromagerie Alexis de Portneuf.

