

*« Frittata au bœuf », aux tomates et à la feta*

*Pour 4 personnes:*

*8 œufs - 250 g de viande de bœuf hachée - 100g de feta de brebis - 200g de champignons de Paris coupés en deux - 2 tomates - 1 oignon haché - 2 gousses d'ail écrasées - 10 cl de crème liquide - 2 c à s de persil plat ciselé - 1 c à s d'huile de tournesol - sel et poivre.*

*Préchauffe le four à 180 °C (th6). Faites chauffer l'huile dans une sauteuse pouvant aller au four. Ajoutez l'oignon, l'ail et les champignons de Paris, laissez suer 10 min à feu doux. Ajoutez la viande de bœuf hachée et faites rissoler 10 min en mélangeant régulièrement, pour bien séparer les grains de viande. Dans une jatte, battez les œufs en omelette puis incorporez la crème liquide, le persil, sel et poivre. Versez dans la sauteuse, mélangez soigneusement.*

*Coupez les tomates en tranches, répartissez-les sur le dessus en les enfonçant délicatement. Mettre dessus la feta émiettée. Laissez cuire 5 min à feu doux, le temps que la préparation se décolle légèrement des bords, puis enfournez 10 min environ. Servez dès la sortie du four.*

