

Frittata aux poivrons doux, au chorizo et au fromage frais



C'est l'heure de la frittata, à toute heure de la journée. Nous adorons servir cette frittata aux poivrons doux, au chorizo et au fromage frais pour le souper.

Temps requis

Temps de préparation	Temps total	Difficulté
		Difficile

Ce qu'il vous faut

- > Huile de canola, au besoin
- > 3 poivrons doux Red Sun Farms de couleurs assorties
- > 1 gousse d'ail hachée
- > ½ tasse de petits oignons coupés en dés
- > 1 échalote hachée
- > 2 cuillères à thé de persil émincé
- > 6 oz de chorizo frais
- > 2 tomates Red Sun Farms
- > Sel et poivre blanc, à votre goût
- > 12 gros œufs

- > ½ tasse de crème épaisse
- > 4 oz de fromage frais à pâte molle
- > Beurre fondu, au besoin

Recette

Poivrons doux Red Sun Farms

1. Badigeonnez les poivrons avec de l'huile de canola et faites-les rôtir au four, à 425°F (220°C) pendant environ 12 minutes.
2. Enlevez la peau brûlée des poivrons.
3. Enlevez les pépins.
4. Coupez les poivrons en lamelles.

Concassé de tomates

1. Faites blanchir les tomates dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes.
2. Retirez du feu et mettez les tomates dans un bain d'eau glacée.
3. Lorsque les tomates sont froides, retirez la peau et les pépins.
4. Coupez les tomates en petits dés.

Frittata

1. Faites cuire le chorizo dans de l'huile de canola jusqu'à ce qu'il soit pratiquement complètement cuit.
2. Ajoutez les oignons, l'ail, et les échalotes.
3. Faites cuire pendant une minute, puis ajoutez les poivrons et mélangez.
4. Mettez le tout de côté.
5. Dans un bol, mélangez les œufs, la crème, le poivre blanc et le sel.
6. Mettez du beurre dans une poêle non adhérente pouvant aller au four.
7. Versez le mélange d'œufs dans la poêle sur le feu.
8. Mélangez légèrement le mélange autour de la poêle, sans brouiller les œufs.
9. Quand la frittata est mi-cuite, enlevez du feu et ajoutez le chorizo et les poivrons doux.
10. Ajoutez le fromage frais et le concassé de tomates.
11. Enfournez à 350°F (175°C) et faites cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les œufs soient cuits et le fromage soit fondu.
12. Salez et poivrez à votre goût et saupoudrez de persil.
13. Servez bien chaud.