



Mini « frittatas » aux épinards et feta

Ingrédients pour 6 « frittatas »

- 1 grosse poignée de jeunes pousses d'épinards
- 60g de feta
- 6 œufs
- Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Laver et bien essorer les pousses d'épinards.
3. Hacher les épinards et tailler la feta en cubes.
4. Les répartir dans 6 moules à muffins.
5. Battre les œufs en omelette, assaisonner.
6. Verser les œufs dans les moules à muffin.
7. Enfourner 15 à 20 minutes.

Déguster tiède ou froid.