Frittata au salami sur fond de pommes de terre

Délicieuse chaude ou froide, la frittata est idéale comme plat principal ou en morceaux piqués sur des cure-dents à l'apéritif.

Si l'approche de la date de péremption du carton d'œufs vous donne mauvaise conscience, la solution est une frittata. Cette omelette épaisse d'Italie convient non seulement pour utiliser les œufs, mais aussi les restes de légumes, de fromage ou de charcuterie comme le salami.

On peut cuire la frittata au four dans un plat résistant sans plastique, pendant que l'on prépare la table ou d'autres garnitures. Mitonnée dans une poêle, l'omelette doit cuire lentement à feu moyen pour ne pas brûler le fond. En outre, un couvercle permet de conserver la chaleur dans la poêle pour bien cuire les œufs.

Important: la cuisson de la galette varie en fonction de la taille de la poêle. Il faut donc bien surveiller la frittata. Les œufs doivent être bien cuits des deux côtés.

- 1 gros oignon, haché grossièrement
- 260 g de pommes de terre fermes à la cuisson, pelées et coupées en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc de sel
- 7 œufs battus
- 45 g de salami, en dés
- 1 poignée de persil plat, haché
- Poivre noir du moulin
- En option, une poêle résistante au four d'environ 18 à 20 cm de diamètre

1. Blondissez les morceaux d'oignon dans environ 1½ cs d'huile d'olive, puis réservez-les dans une jatte.
2. Dans une deuxième poêle de 18 à 20 cm, résistante au four, cuisez les pommes de terre dans ½ cs d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes en les saupoudrant avec ½ cc de sel.
3. Ajoutez les œufs, ½ cc de sel, le salami et le persil aux oignons dans la jatte et assaisonnez avec un peu de poivre noir. Battez/mélangez les ingrédients à l'aide d'une fourchette.
4. Répartissez les pommes de terre rissolées au fond de la poêle, versez la préparation aux œufs par-dessus et cuisez pendant 4 minutes à température moyenne.
5. Placez la poêle dans la partie supérieure du four préchauffé à 180 degrés et cuisez pendant 8 à 13 minutes.
6. Retirez la poêle du four et laissez refroidir la frittata pendant quelques minutes.

Astuce: si vous ne possédez pas de poêle résistante au four, vous pouvez laisser prendre la frittata avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment ferme pour pouvoir la tourner. Retournez la galette à l'aide d'une assiette, glissez-la dans la poêle et cuisez le deuxième côté pendant 3 à 4 minutes.

Une salade fraîche est excellente pour l'accompagner.

Temps de préparation: 40 minutes

Settesoli Collezione Nero d'Avola Sicilia DOC

Robe rubis aux reflets pourpre. Nez aux notes élégantes de griottes et de fraises avec une touche de réglisse. Bouche pleine aux tanins moelleux. Finale complexe et persistante.

Voir dans le weinshop