

# LA DEVINETTE RECETTE

Imprimez et découpez les vignettes,  
puis mélangez-les afin de faire deviner l'ordre  
Ensuite, tous en cuisine !

## FRITTATA AUX POIREAUX



1

Mettre l'oignon  
au congélateur

Laver la pomme de terre  
à l'eau claire



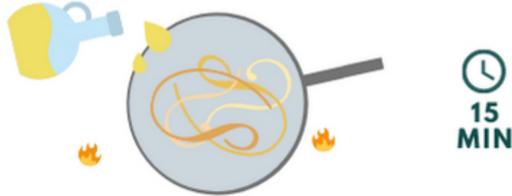
2

Eplucher la pomme de terre, la peau et la chair  
Tout couper en bâtonnets



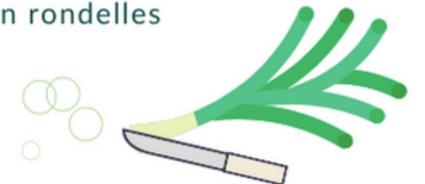
3

Verser l'huile d'olive dans une poêle,  
et laisser cuire les pommes de terre  
en remuant régulièrement



4

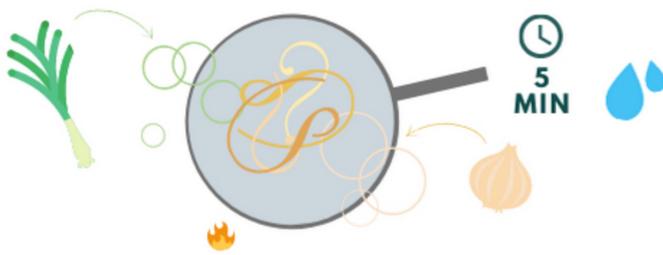
Retirer l'oignon du congélateur  
et le couper en rondelles



5

Ajouter les poireaux et oignons dans la poêle,  
laisser cuire 5 minutes en mélangeant

Une fois colorés, ajouter un fond d'eau  
et laisser cuire



6

Pendant ce temps, séparer les blancs des  
jaunes d'œufs dans deux saladiers différents



7

Mélanger les jaunes avec la crème,  
et râper le fromage à l'aide d'un économe  
dans la préparation



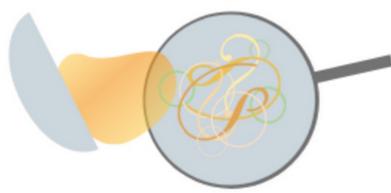
8

Fouetter les blancs pour les rendre mousseux  
et les ajouter délicatement pour les incorporer



9

Etaler la garniture dans la poêle,  
verser par-dessus la préparation aux oeufs,  
et faire cuire à feu moyen



10

Lorsque les bords  
sont fermes  
et le milieu baveux,  
saupoudrer de sel  
et poivre:  
c'est prêt !

