

## Fritata aux fanes de carottes

*Déposé par Céline M.*



**Catégorie :** Salé | Entrée

**Niveau :** Très facile

**Budget :** Bon marché

**Nombre de personnes :** 2

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 10 minutes

### Ingrédients :

1 botte de fanes de carottes bio - 1 oignon cébette - 4 œufs - huile d'olive - sel et poivre du moulin

### Préparations :

1. Laver les fanes de carottes. Trier les fanes : ne garder que la partie « herbeuse », et retirer la tige.
2. Découper finement la partie blanche de l'oignon, et tailler la partie verte en rondelles.
3. Dans un saladier, mélanger les fanes de carottes et la partie blanche de l'oignon. Ajouter du sel et du poivre.
3. Faire chauffer dans une poêle, à feu vif, deux cuillères à soupe d'huile d'olive, et faire revenir pendant 3 minutes le mélange aux fanes de carottes.
4. Pendant ce temps, battre en omelette les œufs. Saler et poivrer.
5. Verser les œufs battus dans la poêle et laisser cuire environ 5 minutes.
6. Servir aussitôt en arrosant d'un filet d'huile d'olive et en parsemant la fritata d'oignon !

### Astuces :