

Mini frittatas aux courgettes



Ingrédients (12 frittatas)

4 œufs

3 cuillères à soupe de crème

2 petites courgettes râpées

2 cuillères à soupe de parmesan finement râpé

2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche finement ciselée

Préparation

Battre les œufs avec la crème pour obtenir un mélange homogène. Incorporer la ciboulette, les courgettes et le fromage.

Huiler les moules à muffin et répartir le mélange dans les moules.

Faire cuire les frittatas aux courgettes dans un four préchauffé à 180 °C pendant 15 minutes.