

## FRITTATA AUX FANES DE CAROTTES\*

### Ingrédients pour 2 personnes :

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



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 frittata d'oignon !