

## **Frittata jardinière :**

¼ tasse oignons  
½ c. à thé d'ail  
½ c. à thé mélange épice à l'Italienne  
¼ tasse de champignon  
¼ tasse asperge en tranche (1/2 po. De long)  
¼ tasse épinard  
½ c. soupe de basilic frais  
1 c. à soupe d'eau  
2 c. à soupe de fromage mozzarella râpé  
3 tranches de tomate  
Sel et poivre

Combiner les ingrédients à couper dans le hachoir-mélangeur avec la lame (ail oignon basilic frais, champignon, asperge). Otez du hachoir et déposer dans le cuiseur de petit déjeuner.

Mettre le reste des ingrédients mise à part tomate, dans le hachoir-mélangeur avec le fouet et une fois homogène verser sur les légumes dans le cuiseur de petit déjeuner. Déposer les 3 tranches de tomate sur le dessus!

Cuire 2 min 30 sec à 3 min à puissance maximale.