

**Mini frittata petits pois et feta**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/mini-frittata-petits-pois-et-feta-p1230915-r.jpg) **Pour 25 pièces environ**

**- 100 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **écossés (surgelés pour moi)**  
**- 1 grosse** [**échalote**](https://recettes.de/echalote)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 3** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 50 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes mini-tartelettes ou muffins**  
**Préchauffage du four à 190° C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Mettre les petits pois dans une casserole, les couvrir d'eau, saler.  
Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 10 minutes.  
Égoutter et laisser refroidir.  
Éplucher et émincer très finement l'échalote et la gousse d'ail dégermée.  
Faire chauffer une cuillerée d'huile dans une poêle et y ajouter  
les dés d'échalote et d'ail ainsi que 3 cuillerées à soupe d'eau.  
Couvrir et laisser cuire doucement en surveillant pendant une dizaine de minutes  
jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et que les légumes soient cuits et moelleux.  
Couper la feta en dés.  
Battre les œufs en omelette dans un petit saladier.  
Ajouter les petits pois, la fondue d'échalote et les dés de feta.  
Bien mélanger, saler et poivrer. Répartir dans les empreintes choisies.  
Enfourner pour 10 minutes. Laisser tiédir un instant puis démouler.  
Servir à température ambiante ou tiède.