Pourpier Au Fromage

Peynirli Semizotu

1 kg. De Pourpier
2 grosses tomates mûre
1 l'oignon
1,5 tasses de fromage cheddar râpé
2 œufs
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

Nettoyez le pourpier, lavez puis coupez à doigt deux doigt de largeur et mettez dans une casserole. Rajoutez les tomates râpés, mélangez puis laissez cuire à basse température pendant 25 minutes avec le couvercle fermé.
Chauffez l'huile dans une autre casserole. Rajoutez les oignons coupés finement puis laissez cuire.
Rajoutez dans le mélange de pourpier, du sel et du poivron noir. Mélangez puis étalez dans un plat de cuisson légèrement huilée.
Rajoutez des oignons grillés puis étalez le mélange de fromage et d'oeuf.
Placez le plat au four à 200 degrés puis laissez cuire jusqu'à que la surface grille.
Servez chaud.

N-B; Vous pouvez faire cuire ce plat sans mettre au four, en mettant dans une casserole légèrement creux sur le feu.