

Cake aux champignons

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 20 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 150 g de champignons
- sel, poivre, persil, thym, ail et fines herbes

Préparation

Faire revenir les champignons dans un peu d'huile avec la moitié des aromates.

Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine et la levure chimique.

Ajouter le lait.

Ajouter l'huile d'olive.

Ajouter les champignons.

Ajouter le reste des aromates.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Crêpes & Cakes salés

Samedi 11 mai 2019

mimmydou.fr