Cake aux champignons

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

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