

## Ingrédients

-  2 œufs
-  15cl de lait
-  25cl de crème allégée
-  30g de farine
-  20g de maïzena
-  100g de lardons
-  200g de jambon
-  400g de champignons de Paris
-  100g de gruyère râpé
-  Sel, poivre, muscade râpée



## Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 6 à 180° ;
- 2- Dans un saladier, mélangez la farine, la maïzena et le lait ;
- 3- Puis, ajoutez la crème, les œufs, le jambon, le gruyère et les champignons ;
- 4- Dans une poêle, faire cuire les lardons puis les ajouter à la préparation ;
- 5- Salez, poivrez et ajoutez la muscade selon les goûts ;
- 6- Mettre la préparation dans un plat et enfournez pendant 35 minutes environ ;
- 7- Bonne dégustation !

<p><b>Nom :</b>  <b>Fonction :</b>  <b>Visa :</b></p>	<p align="center"><b>Rédacteur</b>        Emilie TARTIE        Psychomotricienne</p>	<p align="center"><b>Validation</b>        Sylvie LACOSTE,        Directrice</p>	<p align="center"><b>Conformité à la gestion        qualité</b>        Audrey TINNES,        Chargée Qualité</p>
---	--	--	--