

Ingrédients

-  3 œufs
-  1/2l de lait
-  100g de farine
-  100g de gruyère
-  50g de bleu
-  3 petites courgettes
-  Sel et poivre



Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 6 à 180° ;
- 2- Dans un saladier, mélangez les œufs et la farine ;
- 3- Ajoutez le lait progressivement puis le gruyère ;
- 4- Découpez les courgettes et le bleu en petits dés et les ajoutez à la préparation ;
- 5- Salez et poivrez ;
- 6- Dans un plat à tarte, recouvert de papier cuisson, versez la préparation ;
- 7- Enfournez pendant 30 minutes environ ;
- 8- Bonne dégustation !

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