










Ingrédients

-  3 œufs
-  100g de fromage blanc
-  2 ou 3 oignons (selon la grosseur)
-  1 sachet de levure
-  1 cuillère à soupe de concentré de tomates
-  100g de gruyère râpé
-  100g de lardons fumés
-  125g de farine
-  Sel et poivre



Préparation

- 1- Epluchez et émincez les oignons ;
- 2- Dans une poêle, faire revenir les oignons et les lardons sans les faire colorer ;
- 3- Préchauffez le four thermostat 6 (180°) ;
- 4- Dans un saladier, battre les œufs entiers avec le sel, le poivre, le fromage blanc et le concentré de tomates ;
- 5- Ajoutez la farine, la levure, le gruyère râpé, les oignons et les lardons ;
- 6- Mettre du papier sulfurisé ou une noix de beurre dans un moule à cake puis versez-y la préparation ;
- 7- Enfournez pendant 10 minutes à 180° puis pendant 20 à 25 minutes à 160° ;
- 8- Bonne dégustation !

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