

Ingrédients

- 👉 1/2 poivron rouge
- 👉 100g de fromage de chèvre (crottins ou bûche)
- 👉 150g de gruyère râpé
- 👉 100g de lardons
- 👉 3 œufs
- 👉 2 yaourts nature
- 👉 60g de maïzena
- 👉 100g de farine
- 👉 1 sachet de levure
- 👉 5cl d'huile d'olive
- 👉 1 pincée de sel
- 👉 1 pincée de poivre



Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 6 à 180° ;
- 2- Coupez le 1/2 poivron rouge en petits dés puis réservez ;
- 3- Coupez également le fromage de chèvre en petits dés ;
- 4- Faire revenir les lardons dans une poêle puis laissez refroidir ;
- 5- Dans un saladier, mélangez les œufs, les yaourts, le sel, le poivre, la maïzena, la farine et la levure afin d'obtenir une pâte lisse ;
- 6- Ajoutez l'huile d'olive tout en mélangeant ;
- 7- Incorporez les dés de chèvre, les poivrons, le gruyère et les lardons ;
- 8- Beurrez et farinez un moule à cake ;
- 9- Versez-y la pâte et enfournez pendant 40 à 45 minutes ;
- 10- Bonne dégustation !

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