

CAKE DE L'ETE

Ingrédients

- 250 grs de champignons de Paris
- 10 grs de beurre
- 4 œufs
- 4 dl d'huile soit 100 ml
- Sel fin
- Poivre
- 2 cuillères à café rases de moutarde
- 200 grs de farine T55
- 150 grs de jambon
- 1/2 sachet de levure
- 4 à 5 branches de persil



Préparation

- Faire revenir les champignons dans le beurre, les égoutter dans une passoire et réserver
- Mélanger, les œufs, l'huile, moutarde, le sel et le poivre
- Ajouter la farine, la levure, le jambon, le persil préalablement haché et les champignons

Vous n'êtes pas obligé de mettre tous les ingrédients énumérés ci-dessus.

Il est possible de ne mettre que du jambon ou le faire avec des olives.

Par contre vous pouvez ajouter du fromage