



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake poulet courgette et champignons .



Ingrédients :

- 1 petite courgette
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 110 g de farine
- 150 g de lamelles de poulet rôti
- 200 g de petits champignons de Paris
- 3 gros œufs
- 40 g de gruyère râpé
- Herbes de Provence, curry
- Sel, poivre

- Dans un saladier battre les œufs en omelette
- Ajouter la farine et la levure chimique tamisées ensemble, saler, poivrer légèrement
- Incorporer le lait puis mélanger bien afin d'obtenir une pâte parfaitement lisse
- Ajouter le poulet, les champignons et la courgette coupée en petits dés, le gruyère râpé, assaisonner et mélanger
- Préchauffer le four th.6 à 180°C, chemiser un moule à cake de papier sulfurisé
- Verser la préparation dans le moule, enfourner et laisser cuire pendant 45 minutes
- Retirer du four et laisser complètement refroidir

