

RECETTE

1. casser les œufs
2. battre les œufs
3. ajouter la farine et mélanger
4. ajouter la levure et mélanger
5. ajouter le gruyère râpé et mélanger
6. éplucher les champignons
7. couper les champignons en petits morceaux
8. les faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre, du sel et du poivre
9. ajouter les champignons cuits et mélanger
10. ajouter le lait et mélanger
11. beurrer le moule
12. mettre au four
à 175°C pendant 30 minutes
13. démouler et déguster !