

Cake poulet et fromages

Ingrédients

300 gr de farine

2 cc de levure chimique

3 oeufs

150 ml de lait

50 ml d'huile

150 gr de dés de poulet

2 cs bombée de chèvre à tartiner ail et fines herbes

gruyère râpé (au pif)

sel et poivre

Mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs, le lait et l'huile

Mettre les fromages et les dés de poulet

Saler et poivrer

Verser dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 180° entre 30 et 45 mn

