

CAKE CHORIZO/CHAMPIGNONS/PARMESAN

NoGlu

CAKE Chorizo/Champignons/Parmesan

Appareil :

200 g farine (Riz complet/Pois chiche)

3 œufs

2 yaourts de brebis ou une briquette de
crème végétale

4 CS Huile d'olive

1 cc levure noglu

Allonger la pâte au lait végétal si elle est
trop compacte.

Faire revenir à la poêle du chorizo et les
champignons, puis les mélanger à la pâte
ainsi que le parmesan et laisser reposer 1
heure au frais.

45 Minutes à 200



PS : Pour la garniture, la moitié d'un chorizo, 4 gros champignons et 3 CS de parmesan râpé.