



Cake à la Fourme
d'Ambert et aux
champignons d'automne

Thierry CHELLE



Plat



30min



1h15



6 pers.

Ingrédients

- 5 œufs
- 225g de farine
- 1 sachet de levure
- 7,5cl d'huile
- 200g de lait
- 300g de Fourme d'Ambert
- 75g de lardons
- 100g de champignons d'automne
- Sel, poivre

Préparation

1. Faire cuire dans un sautoir les lardons et les champignons à feu doux pendant 20 minutes
2. Réserver
3. Dans un saladier mélanger les œufs, la farine et la levure. Ensuite, ajouter l'huile et le lait, puis mélanger à nouveau pour obtenir une pâte lisse
4. Rajouter le gruyère, la fourme, les lardons et les champignons au mélange
5. Mettre le mélange dans un moule à cake beurré et fariné
6. Cuire à 180° pendant 45 minutes

Bonne dégustation !

Ambert

AOP
FOURME
D'AMBERT



CCI PUY-DE-DÔME
CLERMONT AUVERGNE MÉTROPOLE

