

## Carrés aux Champignons

### Ingrédients :

- \* 100 g de farine
- \* 50 g de Maïzena
- \* 3 oeufs
- \* 1 sachet de levure
- \* 8 cl d'huile de tournesol
- \* 8 cl de lait tiède
- \* 12 cl de crème 3%
- \* 80 g de gruyère râpé
- \* 250 g de champignons de Paris
- \* 160g de lardons
- \* 1 oignon
- \* 1 petit bouquet de persil
- \* Sel et poivre
- \* 1 CS d'huile



### Préparation :

Faites préchauffer votre four à 180°C (th.6) et posez votre Flexipat® sur la plaque perforée.

Mélangez dans le cul-de-poule les oeufs, la farine, la maïzena et le sachet de levure. Ajoutez l'huile et le lait. Fouettez bien puis ajoutez le gruyère râpé. Réservez.

Faites revenir les lardons pour qu'ils rendent leurs graisses et égouttez-les sur une feuille d'essuie tout. Réservez.

Nettoyez la poêle et faites revenir l'oignon coupé en lamelles dans 1 CS d'huile. Ajoutez les champignons jusqu'à évaporation totale de l'eau. Assaisonnez avec sel et poivre. Ajoutez la crème et faites réduire quelques minutes. Saupoudrez avec le persil haché, puis ajoutez les lardons. Laissez refroidir quelques minutes et incorporez le tout dans le cul-de-poule.

Versez le mélange sur le Flexipat® et faites cuire environ 20 minutes à 180°C (th.6).

### Noté :

Servez le carré avec une salade ou coupé en petit dès pour l'apéro.