

Carrés d'Alsace

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- * 100 g de farine
- * 50 g de Maïzena
- * 3 oeufs
- * 1 sachet de levure
- * 6 cl d'huile de tournesol
- * 8 cl de lait tiède
- * 10 cl de crème liquide 3%
- * 80 g de gruyère râpé
- * 160 g de lardons allumettes
- * 2 oignon
- * Sel et poivre



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.

Emincez finement les oignons et faites-les revenir à la poêle. Lorsqu'ils sont presque cuits, ajoutez les lardons. Ajoutez la crème et laissez redire légèrement.

Incorporez le tout dans le cul-de-poule.

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

Noté :

Servez le carré avec une salade ou coupé en petits dés pour l'apéro.