

Marguerite au chorizo et parmesan

Ingrédients

200 gr de farine

2 cc de levure chimique

3 oeufs

150 ml de lait

50 ml d'huile

sel et poivre

100 gr de parmesan

150 gr de chorizo sans la peau coupé en morceaux

Mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Saler et poivrer

Mettre le parmesan et le chorizo

Verser la pâte dans un moule de votre choix en pensant à beurrer et fariner si besoin

Cuire four chaud 180° entre 30 et 45 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>