

Cake poivron et champignons au fromage



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Dégustez avec une bonne salade !

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 1 poivron - rouge
- 150 g de champignons - coupés en petits dés
- 100 g de parmesan
- 100 g de gruyère
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 15 cl de lait
- 1 belle pincée d'herbes de provence

Préparation

- 1 Lavez le poivron, coupez-le en deux, puis en quatre et retirez les parties blanches et les graines. Posez les quartiers sur le grill du four et laissez cuire 25 minutes à 180°C jusqu'à ce que la peau commence à noircir.
- 2 Laissez tiédir et retirez la peau du poivron. Coupez-le en petits dés.
- 3 Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, puis ajoutez les oeufs, le lait, les dés de champignons, les fromages et les herbes de Provence.
- 4 Mettez la préparation dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé et enfournez à 180°C pendant 40 minutes environ selon votre four. Laissez refroidir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

