

Mug Cake salé aux lardons et champignons

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 5 min / **Cuisson** : 2 min

Ingrédients pour 1 mug :

- 50 g de lardons fumés
- 60 g de champignons de Paris frais
 - 25 g d'emmental râpé
 - 1 cuil à café d'oignon
- 2 cuil à soupe de crème fraîche
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - 1 oeuf
- 1 cuil à café de levure chimique
- 2 cuil à soupe de farine

Préparation :

Nettoyer et éplucher les champignons, puis les couper en lamelles .

Puis émincez l'oignon

Dans une poêle anti-adhésif sur feu moyen, faites dorer les lardons avec une noisette de beurre et l'oignon,, ajouter les lamelles de les champignons et cuire le tout 8 min environ, en remuant de temps en temps si ça accroche ajouter un peu d'eau.

Pendant ce temps dans un mug (ou petit saladier, c'est mieux pour mélanger) mélangé la farine et la levure chimique puis ajouter le fromage, la crème, l'huile et l'oeuf et mélanger énergiquement.

Ajouter la garniture aux lardons et aux champignons à la préparation.

Graisser légèrement votre mug et verser la préparation dedans

Pour finir faites cuire votre mug cake 2 min à pleine puissance, pour voir si il est cuit, piquer jusqu'au fond avec la pointe d'un couteau, s'il ressort propre c'est qu'il est cuit, sinon remettre 20 secondes par 20 secondes à cuire.

Vous reste plus qu'à passer à table

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!