



# Dutch baby au Tilsit et aux champignons

## Préparation

- Préchauffer le four à 200° C (chaleur tournante). Y glisser la poêle pour la réchauffer.
- Verser tous les ingrédients dans un bol, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Laisser reposer 15 minutes.
- Disposer le beurre dans la poêle pour le faire fondre. L'étaler à l'aide d'un pinceau. Verser la pâte, mettre au four pendant environ 18 minutes.

## Champignons

- Brosser les champignons pour les nettoyer. Les couper en quatre, en deux ou en tranches, selon la variété. Émincer l'oignon et l'ail.
- Faire blondir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter les champignons, les saisir. Saler et poivrer. Ajouter le persil, incorporer la crème acidulée, faire revenir le tout.

## Présentation

- Parsemer le Dutch baby chaud de fromage râpé. Verser les champignons par-dessus, un peu de crème acidulée, puis la ciboulette ciselée.

## Astuce

- les champignons peuvent être remplacés par du lard, du jambon ou des légumes rôtis.

Pour 2 personnes

Poêle résistant au four, ø 24 cm

Préparation: 35 minutes

Cuisson: 18 minutes

## Ingrédients

Pâte	
3	œufs
160 ml	de lait
100 g	de farine
80 g	de Tilsit doux râpé
½ cs	de persil plat haché
½ cs	de ciboulette ciselée
⅓ cc	de sel
	Poivre
1 cs	de beurre

Champignons	
2 cs	de beurre
250 g	de mélange de champignons
1	oignon
1	gousse d'ail
	Sel
	Poivre
1 cs	de persil plat haché
2 cs	de crème acidulée

Décoration	
	Tilsit doux râpé
	Crème acidulée selon les goûts
	Ciboulette ciselée