

PAIN AUX HERBES (CORIANDRE, PERSIL, BASILIC OU CIBOULETTE)

INGRÉDIENTS :

FARINE-225 g

BEURE-25 g

1 OEUF

UN DEMI SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

BASILIC, CIBOULETTE, CORIANDRE OU PERSIL : QUELQUES BRINS

100-G DE GRUYÈRE RAPÉ

UNE CUILLÈRE DE MOUTARDE

SEL

150 ML DE LAIT

Les Ustensiles

Une assiette

Un saladier

Une tasse

Une cuillère en bois

Une cuillère à café

Un couteau

Une fourchette

Un verre doseur

Une balance

Les étapes de la recette

étape 1

Verser la farine dans le saladier.

étape 2

Verser la levure dans le saladier.

étape 3

Verser du sel dans le saladier.

étape 4

Couper les herbes et verser dans le saladier.

étape 5

Mettre du fromage et mélanger.

étape 6

Casser l'œuf et le battre.

étape 7

Faire fondre le beurre.

Étape 8

Mettre le beurre, la moutarde, l'œuf et le lait puis bien mélanger.

étape 9

Mettre dans le moule mettre du fromage sur le dessus et faire cuire 30 minutes à 190°.