



Toad in the hole

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

125g de farine
2oeufs
30cl de lait
2cuil à soupe d'huile d'olive
6saucisses
Sel,poivre

Dans un saladier, battre les œufs et l'huile d'olive.

Ajoutez la farine puis le lait petit à petit.

Assaisonnez en sel, poivre.

Huiler un plat qui passe au four.

Versez la pâte, déposez les saucisses dessus et enfournez pour 25 min de cuisson dans un four préchauffé à 210°C.