



LE "TOAD IN THE HOLE"

Portions

6-8

Préparation

40- 50 minutes incluant le temps de repos

Cuisson

15-25 minutes

Préparation

Pré-chauffer le four à 210°C

Mélanger le lait, la bière et les œufs. Tamiser la farine et le mélanger au mélange liquide, mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Mettre de côté dans un bol et laisser reposer pendant au moins 30 minutes

Enrouler les saucisses dans le bacon et les mettre dans un moule à rôtir uniformément réparties, les faire rôtir au four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites

Alors que le plateau est encore chaud, verser le mélange de pâte dans le plateau et fermer la porte du four, faites cuire pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que le mélange soit doré. Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson

Ingrédients

200g de farine nature

170 ml de lait

2 gros oeufs frais

10-12 saucisses

10-12 tranches de bacon fumé

Sel pour assaisonner