



# Lammele méditerranéen

## Ingrédients:

300g de farine blanche  
60g d'olives noires coupées en morceaux  
60g d'olives vertes coupées en morceaux  
60g de poivrons grillés coupés en morceaux  
70g de chèvre frais  
150g de lait  
3 œufs  
1 sachet de levure chimique  
sel, poivre, ail déshydraté



Mélange tous les ingrédients dans le bol du pétrin



Quand tout est bien mélangé, prépare le moule



Beurre et farine les 2 parties



Rempli avec la préparation



Demande à un adulte de chauffer le four à 190°C

Cuire environ 40 minutes



Démoule délicatement



Bon appétit !