



CAKE SALÉ À LA PÉTALE DE TOMATE® SÉCHÉE



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pétales de tomates® séchées Marco
- 200 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 100 gr de gruyère ou mozzarella
- 100 gr de lait
- sel et poivre



Pour 6 personnes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30-40 minutes

Température : 200°C



Facilissimo

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 200°C
2. Battez les oeufs, le lait et l'huile présente dans le sachet Recette Marco avec ses aromates.
3. Ajoutez la farine, la levure et le fromage puis les pétales de tomates séchées préalablement coupés avec des ciseaux.
4. Versez votre préparation dans un moule à cake beurré et enfournez pendant 40 minutes. Surveillez toutefois la cuisson de votre cake dans le four au bout de 30 minutes.



CE CAKE PEUT
SERVIR D'ENTRÉE EN
ACCOMPAGNEMENT
AVEC DES CABECOUS
CHAUDS.

VOUS POUVEZ MODIFIER LES
INGRÉDIENTS EN FONCTION
DE VOS ENVIES : OLIVES,
LARDONS, THON, JAMBON,
ETC.



Bon
Appétit !