



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Cake tomate/poivron



Mmmh ...

Ingédients

- 1 pot de 220g de préparation pour cake tomate/poivron
- 3 oeufs
- 4 c à s d'huile d'olive
- 5 cl de vin blanc
- 100g de gruyère râpé



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Verser le pot dans un saladier. Ajouter les œufs, l'huile d'olive et le vin blanc sec.

ÉTAPE 2 :

Mélanger. Ajouter 100g de gruyère râpé (ou fromage de chèvre sec ou mozzarella). Saler et poivrer. Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré.

ÉTAPE 3 :

Faire cuire 30 à 45 min dans un four préchauffé à 180°C. Piquer pour vérifier la cuisson.



Suggestion : vous pouvez servir avec une salade et une sauce tomate.

Vous pouvez déguster !

Retrouvez toutes les recettes de Margot sur notre site
www.lesgourmandisesdemargot.com

ZA Dyna Ouest - 4 rue du Cerisier - BEAUPRÉAU - 49600 BEAUPRÉAU EN MAUGES Tél / 02 41 56 19 32 - Fax / 02 41 63 11 04 - contact@lesgourmandisesdemargot.com

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Valeur calculées à l'aide des tables bibliographiques)

Valeurs énergétiques (kJ/kcal)	1350 kJ 320 kcal	Glucides	59 g
Matières grasses	1,53 g	dont sucres	14 g
dont		amidon	/
AG saturés	0,17 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	12 g
AG poly insaturé	/	sel	0,08 g

Produit fabriqué en France : 40 rue des confréries - 71530 Crissey - Tel : 03 85 93 65 69

Dénomination du produit: Préparation pour cake aux légumes déshydratés et poudre de tomate
Nomenclature douanière :
Poids net : 220 g
Poid brut : 663 g
Code article:
Code barre:

Ingédients :

Farine de blé, légumes déshydratés 23% (tomates, poivrons verts, poivrons rouges. Légumes en quantités variables), tomate en poudre 9% (tomate, anti-mottant : E551 (silice colloïdale, 1%), poudre à lever (pyrophosphate acide de sodium : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, amidon de blé. Peut contenir des traces de soja, lait, sésame), oignons, ail

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. **Allergènes présent** : céréales contenant du gluten. Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque.