



CAKE SALÉ CRUMBLER

Pour 1 cake

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 100 gr de farine
- 150 gr de lait
- 45 gr d'huile d'olive
- 150 gr d'oeuf entier
- 70 gr d'emmental rapé
- 70 gr de jambon
- 50 gr d'olives
- 10 gr de levure
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse/ ou broyer le pain séché tamis 3 mm
- 02** Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, oeuf, crème, lait, poudre à lever, sel, poivre et mélanger
- 03** Rajouter la garniture préalablement découpée en petits morceaux
- 04** Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène
- 05** Verser la préparation dans les moules à cake
- 06** Cuisson 20 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	987 kJ 236 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	13,0 g 4,0 g
Glucides Dont sucres	18,0 g 2,1 g
Protéines	11,0 g
Sel	1,9 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'ExplicEat