LISTE DE COURSES
DÉFI #12

LES INGRÉDIENTS POUR LA FARANDOLE DE CAKES

Pensez à adapter les compositions de vos garnitures à vos restes ou à ce que vous avez dans votre frigo. Vous trouverez tout plein d'idées plus originales ou plus classiques dans mon article sur le blog.

MES NOTES PERSONNELLES

- **Pour l'appareil à cake :**
- 6 œufs
- 130g de crème fraîche
- 260g de farine
- 2 sachets de levure
- 130g de beurre fondu
- 1 oignon (facul:tatif)
- 140g de comté / gruyère (facultatif)
- **Pour les garnitures proposées :**
- *(voir d'autres idées dans l'article)*
- 50g de carottes + beurre
- 10g de noisettes
- 50g de poulet cuit
- 30g de potiron
- ½ poireau
- 1 tranche de saumon fumé
- crème fraîche
- 30g de tomates séchées
- 40g de mozzarella
- 50g de lardons
- ½ oignon (en fonction de l'appareil)
- **Herbes et épices:** curcuma, cumin, curry, origan, muscade, ciboulette, persil

Copyright @ 2019 www.saveur-et-simplicite.com All rights reserved.