



**LES SAVEURS
D'OCCITANIE
ZA D'OCCITANIE
4 RUE JEAN
MERMOZ
11300 LIMOUX**

Cake aux tomates séchées

CAKE AUX TOMATES SEICHEES



CAKE AUX TOMATES SEICHEES

CAKE AUX TOMATES SEICHEES CUISSON 40 minutes à 180 degrés 3 œufs - 15 cl de lait - 5 cl d'huile - 200 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 50 g de tomates séchées - 2 cuillères à soupe de basilic ciselé - 1 cuillère à café de thym - 1 cuillère à café de romarin - Sel (très peu) car les tomates sont salées, poivre

Vous pouvez aussi rajouter de la mozzarella

[Lien vers la fiche du produit](#)