



LE CAKE ANTI GASPI

Ingrédients : pour 6/8 personnes

- 110 gr de farine de Blé
- 2 œufs
- 60 gr de poudre d'amandes
- 50 gr de beurre fondu
- 8 cl de crème liquide
- 1c. à café de levure chimique
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café rase de sel



Instructions :

- Mets le four à chauffer, température 180°C degrés.
- Dans un saladier, mélange bien la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique et le sel. Dans un autre récipient, bats le beurre fond, la crème et les œufs.
- Verse le liquide dans le mélange de farine. Fouette énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux.
- Ajoute ensuite la garniture de ton choix.
- Verse le tout dans un moule à cake et mets-le à cuire au four environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- Vérifie la cuisson avec une pointe de couteau, s'il ressort sec, c'est qu'il est cuit.



Petites astuces du chef spécialement pour toi

- Halte au gaspillage !
- Utilise les petits restes comme le poulet, du thon, des légumes, etc ...
- Pense aussi à parfumer ta pâte avec des épices comme le curry, le cumin ou le paprika ou encore du pesto.



Chef Olivier CHAPUT
Président Fondateur #LesEnfantsCuisinent