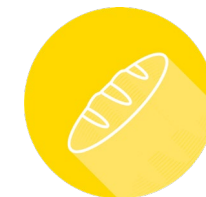


Cake aux tomates séchées réduit en sel de 17%



♥ Mini cake salé réduit en sel sans compromis sur le goût: gourmand et savoureux.

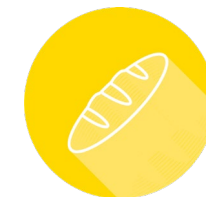
INGREDIENTS	% POURCENTAGE	% POURCENTAGE
ŒUF ENTIER	23,00%	23,00%
ST MÔRET	15,90%	15,90%
CREME ENTIERE - NORMANDIE	8,00%	8,00%
HUILE DE COLZA	5,00%	5,00%
FARINE T45	16,00%	16,00%
FARINE D'AVOINE	3,00%	3,00%
TOMATES SECHÉES CONFITES	19,23%	19,23%
OIGNON FRAIS	5,00%	5,00%
BASILIC FRAIS	2,50%	2,50%
ORIGAN	0,10%	0,10%
ROMARIN - DUCROS	0,07%	0,07%
SALTEC NATURAL 065	-	0,80%
SEL	0,80%	-
BOESON PREMIUM PP	0,70%	0,70%
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%	0,70%
	Témoin	Réduction en sodium
Teneur en sodium mg/100g :	652	538



PRÉPARATION

- 1-Préchauffer le four à 180 °C.
- 2-Dans le bol du Thermomix®, incorporer les lanières de tomates et les émincer à Vitesse 6 pendant 5s.
- 3-Dans le bol du robot pâtissier, incorporer les œufs, la crème et le fromage et homogénéiser la mélange vitesse 3 pendant 2 min.
- 4-Incorporer les ingrédients en poudre dans la préparation et puis mélanger à vitesse 2 pendant 1 min.
- 5-Incorporer la tomate et les herbes aromatiques puis homogénéiser la préparation vitesse 2 pendant 1 min.
- 6-Verser 180 g de pâte dans un moule et faire cuire 27 min à 180 °C.

Cake aux tomates séchées réduit en sel de 17%



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	993	kJ
	237	kcal
Matières grasses	14,7	g
dont acides gras saturés	3,9	g
Glucides	17,9	g
dont sucres	3,0	g
Protéines	7,3	g
Sel	1,4	g
Fibres	2,3	g



SALTEC NATURAL 065

Sel marin pour la réduction en sel

- ✚ Réduction de la teneur en sodium
- ✚ Contribution à l'amélioration du Nutri-score
- ✚ Contribution à la préservation du goût dans le cadre d'une réduction

