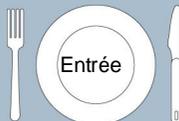
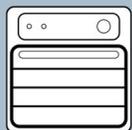


Cake à la moutarde américaine French's

Cake jambon, maïs et emmental parfumé à la moutarde américaine French's



Entrée



Four



Mise en place

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier mélanger les œufs, la farine et la levure chimique. Ajouter le beurre fondu puis le lait progressivement jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporer ensuite le jambon coupé en dés, la moutarde CLASSIC YELLOW FRENCH'S, le persil et le maïs égoutté. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Cuire au four pendant 45 minutes environ. Laisser refroidir avant de démouler. Le cake se déguste chaud ou froid. Servir avec de la salade verte.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	2 cuillère
Farine de blé		200 g
Lait		100 ml
Oeuf		4 pces
Maïs en grains		70 g
Jambon blanc		150 g
Beurre cru		80 g
Emmenthal rapé		100 g
Persil		10 g
Levure chimique		1 pces