

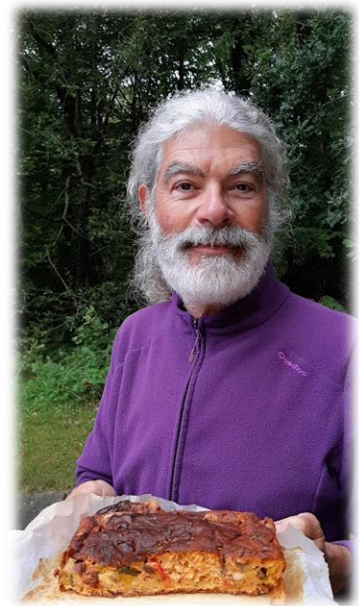
LA Recette d'octobre



Proposée par Brigitte et Bruno

Cake à la ratatouille

- 200 gr de farine
 - 3 œufs
 - 1 sachet de levure
 - 1 grosse boîte de ratatouille
 - 1 boule de mozzarella
 - 1 cuillère à café de curry
 - 1 peu de piment
 - Herbes (thym, romarin...)
-
- Préchauffer le four à 200°
 - Mélanger farine, levure et les œufs
 - Ajouter la boîte de ratatouille + la mozzarella + les herbes et les épices
 - Faire cuire 1h environ à 180°, piquer avec la pointe d'un couteau pour « voire » la cuisson
 - Se savoure chaud ou froid ...



... idéal pour notre sortie nature

