

HELENE FREBOURG

Marguerite à la Vache qui rit

La liste des courses

- Pour 6 personnes
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1 yaourt nature
- 70 g de sucre
- 6 à 8 portions "Vache qui rit"
- garniture au choix (lardons, olives, champignons, chorizo,...)
-

Les temps

- préparation : 10 mn
- cuisson : 25 mn

Déroulé

- Préchauffez votre four à 180°C
- Posez votre moule sur la plaque alu perforée

Au robot Cook In, (ou à défaut avec un mixeur ou le fouet)

- Mettre dans le bol la farine, la levure et les oeufs et mixer 20 sec à vit 5
- Ajouter le reste des ingrédients et mixer 30 sec à vit 5
- Verser la pâte dans le moule
- Faire cuire 25 min à 180°C

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



Couteau Pelle à Tarte

MA 650176



Moule Marguerite

FM 456

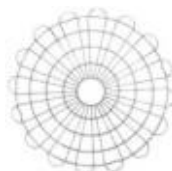


Support Cul de Poule

MA 703019

Grille Fleur

MA 11



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025

Fouet Ergonomique

MA 111029



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Tablier noir brodé Gourmandise

VR00174



Créer ma thématique

