

Pain maison

Ingrédients pour machine a pain

- 300 ml d'eau
- 1 cuillerée à café de sel
- 2 cuillerées à soupe de sucre (roux)
- 2 cuillerées à soupe d'huile (ou Fluidor)
- 550 g de farine (T110) avec ou sans céréales
- 2 cuillères à café de levure

Programme selon machine :

2 = pain léger

Ou 3=pain complet

Minoterie :

Moulins de Brasseuil

12 r Vaucouleurs 78930 AUFFREVILLE BRASSEUIL

tel : 01 34 77 33 30

fax : 01 30 98 05 93

www.sene.name

Pain de Caviar d'Aubergine

Pour 6 personnes

- 6 œufs
- 3 cs de crème fraîche épaisse
- Pincée de sel
- Caviar d'aubergine (un pot)

Battre les œufs avec la crème épaisse. Y Ajoutez le sel et ensuite puis mélangez le tout au caviar d'aubergine

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et mettez à four chaud

Laissez cuire 30 à 35 minutes à four 210° (thermostat 7)

Démoulez et présentez accompagné de sauce tomate au basilic (ou autre sauce tomate)

Servir tiède ou froid



www.sene.name