

CAKE FÊTA ET ÉPINARDS

TADAAM!



GEMRCN VEGETARIEN

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! Cake salé
- ✗ 4,7 kg Oeufs
- ✗ 1,4 kg Huile de colza
- ✗ 3,1 kg Eau
- ✗ 6,2 kg Epinards frais
- ✗ 3,1 kg Fêta



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
 - ✗ Laver, trier et égoutter les épinards crus. Hâcher grossièrement et faire revenir à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
 - ✗ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
 - ✗ Ajouter TADAAM! et l'eau en même temps. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
 - ✗ Ajouter l'huile en une fois et l'incorporer à la pâte.
- En dernier, ajouter les épinards et la fêta émiétée. Assaisonner à votre convenance : sel, herbes de Provence, poivre...
- ✗ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 cm d'épaisseur.
 - ✗ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
 - Format cake ou bac gastro : 40 min
 - Format muffins individuels : 20 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 23kg de produit fini
- ✗ 590 portions de 40g
- ✗ 390 portions de 60g
- ✗ 295 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement
Refroidissement : à l'air libre 1H30 (Préferer à la cellule de refroidissement)
Pour + de gourmandise, ajouter des tomates séchées et quelques graines de tournesol sur le dessus !



www.kolectou.com

Pour + de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !