

Cake au M and M's

Pour 6 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
M and M's	Kg	0,200		Préparation et cuisson : 45 min * Concasser grossièrement les m&m's : les enfermer dans un torchon propre et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. * Beurrer un moule à cake ; préchauffer le four th6 (180°). * Dans un saladier, battre les œufs entiers avec le sucre et la pincée de sel ; ajouter petit à petit la farine, la crème et la vanille liquide. * Incorporer enfin les m&m's et bien mélanger. * Verser la préparation dans le moule et faire cuire environ 30 min.
CREMERIE				
œufs	U	3,000		
crème fraîche légère	Cl	12,000		
EPICERIE				
sucre en poudre	Kg	0,080		
farine	Kg	0,180		
sachet de levure	U	1,000		
vanille liquide	cuil sou	1,000		
pincée de sel	PM			