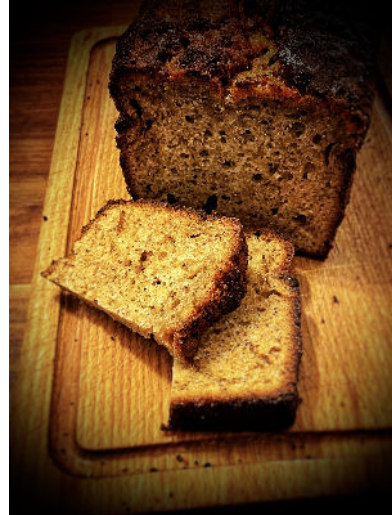




## **CAKE NONETTE**

### **Ingrédients : pour 10 personnes**

- 0,105 de farine de blé tendre ou froment T45
- 0,15 œuf cru
- 0,15 huile combinée
- 0,08 de miel
- 0,15 de marmelade d'orange
- 0,03 de graines de pavot
- 0,18 de lait pasteurisé
- 0,1 de lait en poudre écrémé
- 0,01 Levure chimique
- 0,105 de lentilles blondes sèches
- 0,004 épices à pain d'épice



### **Préparation**

Mélanger dans un bol tous les ingrédients secs et dans un second bol, les ingrédients humides.  
Assembler ensuite le tout.

Verser le mélange dans un moule au préalable chemisé.  
Mettre à cuire dans un four chauffé à 160°C pendant 55 minutes.

À la sortie du four, laisser refroidir avant de filmer le cake pour lui garder l'humidité.



**Chef Grégoire MAILLE**  
**Réseau Restau'co**  
1 rue Tabourot des Accords – La Cuvierie  
21000 Dijon