



goûtez notre nature

Recette

Gâteau à l'épeautre

Ingrédients :

200 gr de farine de petit épeautre

200 gr de beurre

200 gr de sucre

6 œufs

Arôme (goutte de prune, rhum, fleur d'oranger ...)

Préparation :

Mélangez la farine et le sucre dans une jatte.

Incorporez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout.

Faites fondre le beurre et l'ajouter à l'appareil.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse.

Cuisson :

30 minutes à 180 degrés



LE MESNIL CAROTTES MULTICOLORES PETIT ÉPEAUTRE LENTILLONS OIGNONS BETTERAVES ROUGES PERSIL TUBÉREUX FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE SOUPES DE LÉGUMES BIOLOGIQUES

Venez goûter nos légumes bjo du 15 août au 8 mai le samedi matin au marché de Pithiviers en semaine paire et à celui d'Etampes en semaine impaire

Marc Leprince 06 76 27 17 03 gaeclemesnil@orange.fr

Christophe 06 30 70 61 08 & Pascale 06 78 90 94 37

Le Mesnil 11, Onville 45480 Greneville-en-Beauce