



Lammele à la tomate et aux épices



Ingédients:

300 gr de farine blanche
160 gr de concentré de tomate
150 gr de lait
3 œufs
1 sachet de levure chimique

2 cuillères à café de mélange d'épices :

mix salade verte (persil, ciboulette, marjolaine, échalote, piment doux)
ou mix bouillabaisse (safran, curcuma, fenouil, laurier, thym, poivre, piment doux et fort)
boutique : A LA BONNE ÉPICE, 3 place du marché vert, 67600 Sélestat

Mélange tous les ingrédients dans le bol du pétrin



Quand tout est bien mélangé, prépare le moule

Beurre et farine les 2 parties



Rempli avec la préparation



Demande à un adulte de chauffer le four à 190°C

Cuire environ 40 minutes



Démoule délicatement

Bon appétit !