



PRÉPARATION :
10 MIN



NIVEAU :
MOYEN



COÛT :
FAIBLE



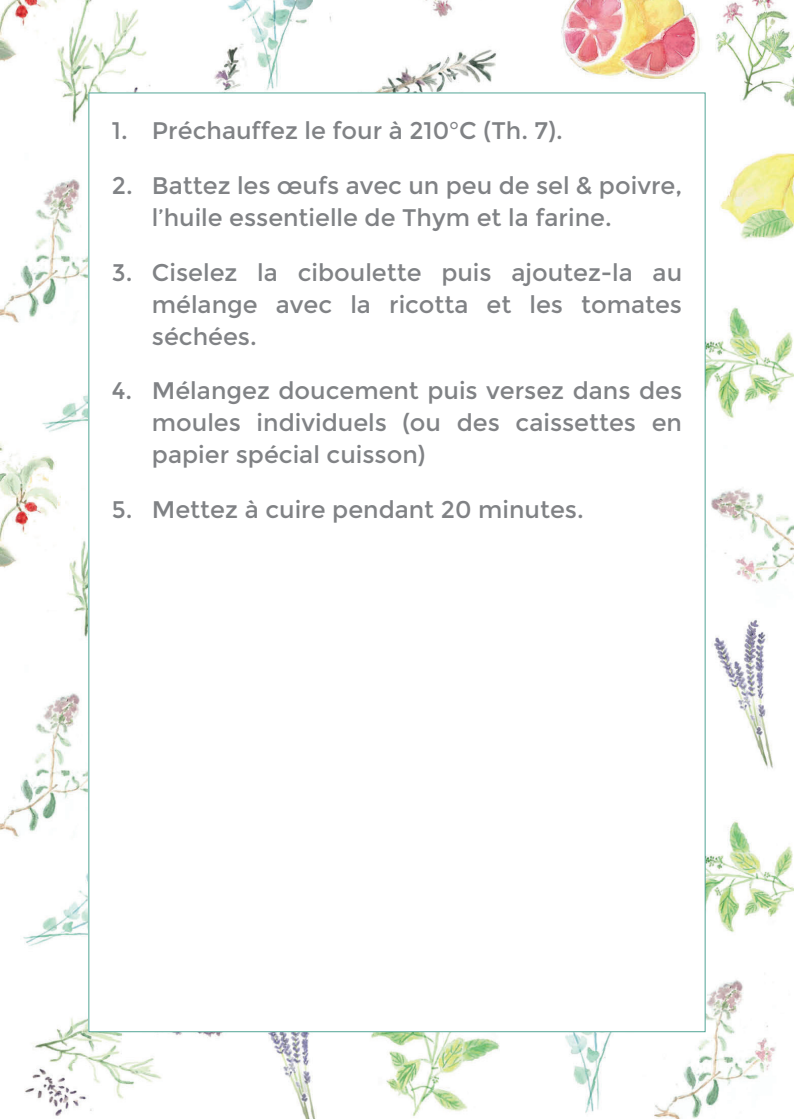
MINI CAKES RICOTTA – TOMATES SÉCHÉES – CIBOULETTE & HUILE ESSENTIELLE DE THYM BIO



INGRÉDIENTS

POUR +/- 12 MINI CAKES

- 3 oeufs
- 100 gr de farine
- 3 gouttes d'huile essentielle de Thym BIO
- 1 bouquet de ciboulette
- 100 gr de ricotta coupée en dés
- 200 gr de tomates séchées coupées en petits morceaux
- Sel et poivre

- 
- A decorative border surrounds the central text box, featuring various herbs and citrus fruits. At the top right, there are slices of grapefruit and orange. On the right side, there is a whole lemon. The border also includes sprigs of lavender, thyme, and other green herbs with small flowers.
1. Préchauffez le four à 210°C (Th. 7).
 2. Battez les œufs avec un peu de sel & poivre, l'huile essentielle de Thym et la farine.
 3. Ciselez la ciboulette puis ajoutez-la au mélange avec la ricotta et les tomates séchées.
 4. Mélangez doucement puis versez dans des moules individuels (ou des caissettes en papier spécial cuisson)
 5. Mettez à cuire pendant 20 minutes.