



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Moelleux à la tomates

Ingrédients

6 personnes

- 125g de beurre
- 150g de sucre
- 2 œufs
- 300g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 260ml de coulis de tomates NATURE (non cuisinée)

Préparation

- Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs un par un. Incorporez la moitié de la farine et la levure et la moitié du coulis de tomate, puis terminez par l'autre moitié de farine et l'autre moitié de coulis de tomate.

Versez dans un moule et enfournez 35 min à 180°C.