

Pasta MugCake

Travailler les restes, des fois on sèche un peu. Alors quand il y a de quoi faire une assiette complète, ça va. Mais quand il ne reste vraiment pas grand chose, c'est pas facile. Alors je me suis lancée. Il me restait environ 30 ou 50g de pâtes bolo... J'ai décidé d'en faire un mug cake salé pour mettre dans ma lunchbox ☐

Pour un mugcake : Un reste de pâte (entre 30 et 50g) – 1 oeuf – 3CS de farine (voire complète) – 1CS de crème liquide – 3g de levure chimique – 1 pincée de sel – 1/2 tomate concassée – Basilic ciselé

Dans une grande tasse, mélangez l'oeuf avec la crème.

Ensuite ajoutez la farine et la levure, ainsi que le sel. Mélangez pour avoir une pâte onctueuse.

Ajoutez la tomate et le basilic ciselé. Mélangez à nouveau.

Ajoutez enfin les pâtes. Mélangez.

Couvrez le mug avec du film alimentaire (qui va au micro-ondes). Faites cuire pendant 5min à 800Watts.

Voilà, c'est prêt !

Si vous voulez qu'il soit encore bien moelleux, emballez une fois qu'il est à température ambiante dans du film alimentaire. Il évitera de sécher.

Si le cake est trop sec pour vous ; préparez-vous un dip pour l'accompagner : 2CS de crème épaisse, du basilic ciselé, un peu de sel et de jus de citron. ☐

Bon déjeuner. Moi je l'ai accompagnée d'une bonne salade verte !