Spécialités Supplex
31 rue Saint Blaise
72300 SABLÉ-SUR-SARTHE FRANCE
Tél : 02 43 92 80 00
www.supplex.fr
Email : info@supplex.fr

«Plaisir et Bien être au Naturel»

Découvrez aussi les autres produits de la gamme Mix Cuisine, mes recettes salées ou sucrées

Si vous avez des suggestions ou des recettes à partager, écrivez-nous ou connectez-vous sur notre facebook. 2 recettes seront tirées au sort par mois pour gagner un Mix et seront publiées sur le site avec votre prénom et votre département.

Supplex

Depuis 1962

Mon livret recette

avec mon Mix Cake salé ou sucré

Cake salé ou sucré (6-8 personnes)

***Préparation** 15min - **Cuisson** 25/35min - **Difficulté** ✗✗✗*

Pâte à cake : 200g Mix Cake • 20cl d'eau • 10 cl d'huile

Cake thon/olives

• 20g de fromage râpé • 200g de thon
• 80g d'olives dénoyautées • Sel, poivre

1 Dans un saladier, mélanger avec un fouet 200g de préparation Supplex avec 20cl d'eau.

2 Ajouter 10cl d'huile.

3 Incorporer dans votre pâte à cake le fromage, le thon, les olives dénoyautées, le sel et le poivre.

4 Verser la préparation dans votre moule à cake et enfourné 30 à 35 minutes à 180°C.

5 Servir à l'apéritif ou en entrée, tiède ou froid.

Mon cake thon/olives

Cake au chocolat

• 50g de sucre
•150g de chocolat dessert

1 Dans un saladier, mélanger progressivement avec un fouet 200g de préparation Supplex et 50g de sucre avec 20cl d'eau.

2 Ajouter 10cl d'huile et 150g de chocolat dessert fondu au bain marie.

3 Mettre au four 30-35 minutes à 120/150°C.

4 Servir après refroidissement avec une crème anglaise à la vanille.

Conseil Supplex Ajouter 200g de chocolat fondu et 10cl de crème liquide pour un cake plus gourmand

Mon cake au chocolat

Marbré (6-8 personnes)

Préparation** 10min - **Cuisson** 35/40min - **Difficulté

Pâte à cake : 200g Mix Cake • 20cl d'eau

Marbré Pesto-Tapenade

• 7,5cl d'huile d'olive • 70g de fromage râpé
• 90g de pesto • 90g de tapenade • sel, poivre

1 Dans un saladier, mélanger au fouet 200g de préparation Supplex avec 20cl d'eau.

2 Ajouter 7,5cl d'huile d'olive.

3 Séparer la pâte en deux. Incorporer 90g de pesto dans la première partie et 90g de tapenade dans la deuxième.

4 Verser les préparations en alternance dans le moule à cake.

5 Mettre au four 35/40min à 180°C (Th 6). Servir à l'apéritif ou en entrée, tiède ou froid.

Conseil Supplex Ajoutez des morceaux de noisettes décortiquées pour apporter du craquant.

Marbré Choco-Vanille

• 10cl d'huile • 50g de sucre •100g chocolat dessert • 1 sachet de sucre vanillé

1 Dans un saladier, mélanger progressivement avec un fouet 200g de préparation Supplex, 50g de sucre avec 20cl d'eau.

2 Ajoutez 10cl d'huile.

3 Séparer la pâte en deux, incorporer le sachet de sucre vanillé dans la 1ère partie, et le chocolat fondu au bain-marie dans la 2ème.

4 Verser les préparations en alternance dans le moule à cake.

5 Mettre au four 35/40min à 150/180°C (Th 5/6). Servir après refroidissement avec une sauce au chocolat.

Tarte Renversée (6-8 personnes)

Préparation** 15min - **Cuisson** 40min - **Difficulté

Pâte à cake : 200g Mix Cake • 20cl d'eau • 10cl d'huile

Tarte renversée aux tomates confites

• 40g de gruyère râpé • 30g de parmesan râpé
• 200-250g de tomates • 40g de beurre
• 10g de sucre en poudre

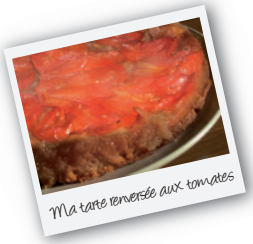
1 Dans un saladier, mélanger au fouet 200g de préparation Supplex avec 20cl d'eau.

2 Ajouter 10cl d'huile et le fromage.

3 Faire revenir à la poêle les quartiers de tomates pelées et épépinées dans le beurre et saupoudrer de sucre. Laisser réduire et caraméliser légèrement. Laisser refroidir et garnir le fond du moule comme une tarte.

4 Parsemer de quelques tomates séchées en lamelles. Verser dessus la préparation aux fromages.

5 Mettre au four 40min à 150/170°C (TH 5/6). Servir à l'apéritif ou en entrée, tiède ou froid.



Tarte renversée aux pommes

• 50g de sucre • 4 c. à s. de sucre semoule
• 1 c. à s. de vinaigre • 2 c. à s. d'eau
• 200-250g de pommes

1 Dans un saladier, mélanger au fouet 200g de préparation Supplex, 50g de sucre avec 20cl d'eau.

2 Ajoutez 10cl d'huile et mélanger.

3 Préparer dans une casserole un caramel avec 4 c. à s. de sucre semoule, 2 c. à s. d'eau et 1 c. à s. de vinaigre. Porter à feux doux et verser dès coloration brune sur le fond d'un moule à tarte

4 Disposer les pommes coupées en lamelles sur le caramel refroidi.Verser dessus la préparation sucrée.

5 Mettre au four 40 min à 150/170°C (Th 5/6). Démouler après refroidissement et saupoudrer de sucre.

Conseil Supplex Déguster la tarte renversé sucrée avec une boule de glace au caramel beurre salé !

Madeleines (18 pièces)

Préparation** 15min - **Cuisson** 10-15min - **Difficulté

Pâte à cake : 200g Mix Cake

Madeleines aux lardons fromage

• 20cl d'eau • 5cl d'huile
• 30g de gruyère râpé• 75g de lardons

1 Dans un saladier, mélanger au fouet 200g de préparation Supplex avec 20cl d'eau.

2 Ajouter 10cl d'huile et le gruyère râpé.

3 Faire revenir à la poêle les lardons. Laisser refroidir et incorporer les à la pâte.

4 A l'aide de deux cuillères à café, mettre un petit tas au centre de chaque moule.

5 Enfourner 10 à 15min à 150/170°C (Th 5/6) Servir à l'apéritif ou en entrée, tiède ou froid.

Madeleines au beurre

• 2 oeufs • 100g de sucre
• 150g de beurre • 4cl de lait

1 Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.

2 Mélanger les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Ajouter le lait mélanger avec le Mix Cake, puis le lait et le beurre.

4 Beurrer les moules à madeleine et verser la préparation dedans.

5 Enfourner 10 à 12min à 180°C (Th 6).

Conseil Supplex Pour obtenir une belle «bosse» de Madeleine, réserver au frais votre préparation, préalablement versée dans les moules, pendant 20 minutes.