



**C. F. I. A.**

## Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU  
75116 PARIS / FRANCE

Téléphone : [33 - 1] 56 90 29 90  
Télécopie : [33 - 1] 56 90 02 90  
E-MAIL : [cfia@cfia.fr](mailto:cfia@cfia.fr)  
WEB : [www.cfia.fr](http://www.cfia.fr)

### GATEAU AU CAMEL

(8 personnes environ)

160 grammes d' EMINCE DESHYDRATE

600 cm<sup>3</sup> de lait

250 g de sucre

4 œufs

7,5 g (1 sachet) de sucre vanillé

Mixer le lait, les œufs, le sucre et le sucre vanillé

Porter à ébullition le tout en agitant à la spatule

Incorporer immédiatement l' EMINCE et homogénéiser 2 mn

Verser le tout dans un moule

Cuire au bain-marie 1h à 1 h 30, four à 7 (environ 210° C)

Démouler à chaud

On peut incorporer à l' EMINCE des raisins secs ayant macérés dans un rhum.