

Fête du Timbre 2011



TOULON

CARTE POSTALE

Le bas du Cours Lafayette à Toulon.

Dessin de Paul ROY membre du Club Philatélique Toulonnais.

Spécialité toulonnaise, la CADE est une galette de pois chiche.

Pour une cade :

- 250 gr de farine de pois chiche*
- 50 cl d'eau*
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- sel, poivre*

Préparation Cade toulonnaise : 5 mn. Cuisson : 15 mn.

Mélanger tous les ingrédients au fouet.

Etaler le mélange sur une plaque de cuisson graissée sur une épaisseur d'environ 1 cm.

Préchauffer le four à 240°C.

Cuire 10 mn, puis mettre en position grill et attendre que la surface soit bien dorée.

Percer les bulles qui se forment à la surface.

Dès que la cade dore, la sortir du four avant qu'elle ne durcisse.

La cade toulonnaise se déguste chaude salée et poivrée.

Imprimé en France - reproduction interdite



Éditée par la Fédération Française
des Associations Philatéliques
Correspondance philatélique