

# MUFFINS RILLETES DE THON





## INGRÉDIENTS

- 100 g de farine
- 3 cuillères à soupe de rillettes de thon

### CAP Océan

- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de tomates concassées
- 1 poignée de gruyère râpé
- 1 portion de camembert coupé en morceaux

 30 min.

 2 pers.



## RECETTE

1. Préchauffez votre four à 180 degrés.
2. Dans un saladier, mélangez 100 g de farine, 2 oeufs et 10 cl de lait à l'aide d'un fouet. Ajoutez ensuite 3 cuillères à soupe de rillettes de thon **CAP Océan**.
3. Ajoutez 3 cuillères à soupe de tomates concassées et mélangez.
4. Versez ensuite 1 poignée de gruyère râpé et mélangez de nouveau.
5. Versez la pâte dans des moules individuels ou dans un moule à cake.
6. Ajoutez 1 portion de camembert coupé en morceaux à l'intérieur de vos muffins.
7. Enfournez pendant 20 minutes pour des muffins individuels et 40 minutes pour un grand cake.



Scannez la recette



Téléchargez **Frigo Magic** :

