

RECETTE ANTI-GASPI - MUFFINS AUX RILLETTES DE THON MSC



| 2 x2 |

INGRÉDIENTS

- 100g de farine
- 3 cuillères à soupe de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de tomates concassées
- 1 poignée de gruyère râpé
- 1 portion de camembert coupé en morceaux

RÉALISATION

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, les œufs & le lait à l'aide d'un fouet. Ajoutez ensuite les rillettes de thon MSC Cap Océan.

Ajoutez les tomates concassées, le gruyère râpé & mélangez.

Versez la pâte dans des moules individuels ou dans un moule à cake.

Ajoutez le camembert coupé en morceaux à l'intérieur des muffins.

Enfournez 20 min. pour des muffins individuels ou 40 min. pour un grand cake.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.

MATÉRIEL

- Four
- Saladier
- Fouet
- Moules individuels ou moule à cake