

# CAP Océan

## RECETTE ANTI-GASPI - PÂTES FAÇON PIZZA AUX RILLETTES DE THON MSC

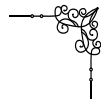


| 2 x2 |



### INGRÉDIENTS

- 2 portions de pâtes
- 2 noix de beurre
- 3 cuillères à soupe de tarama
- 1 pot de rillettes de thon Cap Océan



### RÉALISATION

Faites cuire les pâtes ou utilisez-les déjà cuites (voir trop cuites).

Graissez un moule à tarte ou une plaque allant au four avec 2 noix de beurre.

Allumez le four à 210°C (Th 7)

Garnissez le moule avec 2 portions de pâtes en étalant et en appuyant légèrement.

Recouvrir toute la surface avec 3 cuillères à soupe de tarama & de rillettes de thon Cap Océan.

Enfournez pendant 20 min, si vous préférez croustillant, prolongez la cuisson de quelques minutes.

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

### MATÉRIEL

- Four
- Moule à tarte ou plaque de cuisson

