

# CAP Océan

## RECETTE ANTI-GASPI - PIZZA AU BLÉ NOIR & RILLETTES DE THON MSC

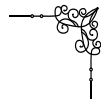


| 2 x2 |



### INGRÉDIENTS

- 4 galettes de blé noir
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile



### RÉALISATION

Faites chauffer à feu moyen les tomates concassées, le sucre, du sel & du poivre dans une casserole pendant 7 min.

Préchauffez votre four à 210°C (Th.7).

Versez l'huile dans un moule à tarte & répartissez-la sur toute la surface du moule.

Disposez 4 galettes de blé noir les unes sur les autres dans tout le moule.

Enfournez 5 min.

Recouvrir les galettes avec la sauce tomate concassée.

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

### MATÉRIEL

- Four
- Poêle
- Moule à tarte

