

RECETTE ANTI-GASPI - CAKE AUX RILLETTES DE THON MSC & MACÉDOINE

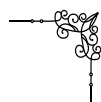


| 2 x2 |



INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 1 boîte de macédoine



RÉALISATION

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un saladier, fouettez 3 œufs avec 20cl de crème liquide.

Incorporez 1 boîte de macédoine préalablement égouttée.

Ecrasez les rillettes de thon MSC Cap Océan dans une assiette et incorporez-les dans le mélange.

Disposez la pâte dans un moule à cake et enfournez 40 min.

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

MATÉRIEL

- Four
- Saladier
- Fourchette
- Assiette

