

RECETTE ANTI-GASPI - GRATIN AUX RILLETES DE THON MSC & LÉGUMES

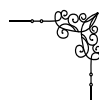


| 2 x2 |



INGRÉDIENTS

- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 1 portion de blettes
- 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche



RÉALISATION

Préchauffez le four à 180°C (Th.6).

Coupez grossièrement les blettes.

Mixez les blettes, les rillettes de thon MSC Cap Océan, l'œuf & la crème fraîche.

Versez le mix dans un plat à tarte & enfournez 30 min.

Dégustez.

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

MATÉRIEL

- Four
- Mixeur
- Plat à tarte

