

CAP Océan

RECETTE ANTI-GASPI - OEUF À LA COQUE & RILLETTES DE THON MSC



| 2 x2 |

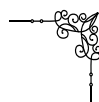
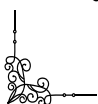


INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 1 tranche de pain grillé
- 2 cuillères à soupe de rillettes de thon MSC Cap Océan

MATÉRIEL

- Casserole
- Aiguille
- Coquetier
- Coupe œuf/cuillère



RÉALISATION

Remplissez une casserole d'eau froide.

Percez la base des œufs (le côté le plus gros) avec la pointe d'une aiguille.

Déposez délicatement les œufs dans l'eau et portez l'eau à ébullition.

Pendant ce temps, préparez vos mouillettes avec la tranche de pain grillée que vous tartinez de 2 cuillères à

soupe de rillettes de thon MSC Cap Océan.

Coupez la tranche de pain en bâtonnets.

Lorsque l'eau bout, retirez la casserole du feu & attendez 1 min.

Sortez les œufs et déposez-les sur un coquetier, l'extrémité pointue vers le haut.

Découpez le chapeau des œufs à l'aide d'une petite cuillère ou d'un coupe œuf.

Plongez les mouillettes dans l'œuf, dégustez.

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

