

RECETTE ANTI-GASPI - OMELETTE CAKE DE RILLETTES DE THON MSC

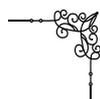


| 2 x2 |



INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs
- 5 cuillères à soupe de lait
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 2 noix de beurre



RÉALISATION

Préchauffez votre four à 240°C (Th.8)

Mettez la farine, les œufs, le lait et la levure dans un saladier. Mélangez bien le tout.

Faites chauffer à feu moyen les rillettes de thon MSC Cap Océan avec le beurre pendant 3 min.

Versez le contenu de la poêle dans un moule à tarte, puis le contenu du saladier.

Enfournez 10 min.

Servez chaud.

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

MATÉRIEL

- Four
- Saladier
- Poêle
- Moule à tarte

