

RECETTE ANTI-GASPI - ONE POT PASTA AUX RILLETES DE THON MSC

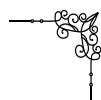


| 2 x2 |



INGRÉDIENTS

- 2 verres de pâtes
- 4 verres d'eau
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'haricots verts
- 1 pincée de sel / 2 pincées de poivre
- ½ yaourt nature



RÉALISATION

Epluchez et émincez l'oignon, puis équeutez les haricots verts.

Versez les pâtes, l'oignon, les haricots, le sel & le poivre dans une casserole.

Ajoutez au mélange le yaourt nature & l'eau.

Faites cuire à feu moyen jusqu'à absorption presque complète du liquide en remuant souvent avec une cuillère pour éviter que ça colle au fond de la casserole (env. 25 min.).

Ajoutez les rillettes de thon MSC Cap Océan au mélange de la casserole puis laissez mijoter 5 min.

Servez.

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

MATÉRIEL

- Econome
- Casserole
- Cuillère

