

CAP Océan

RECETTE ANTI-GASPI - PAIN FAÇON PIZZA AUX RILLETTES DE THON MSC



| 2 x2 |

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 1 verre d'eau
- 2 tranches de pain rassis
- ½ boîte de tomates concassées
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 fonds d'artichaut
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan

RÉALISATION

Préchauffez votre four à 180°C (TH 6).

Coupez en fines tranches les fonds d'artichaut.

Coupez en morceaux les tranches de pain.

Versez dans un saladier l'eau, l'huile & ½ cuillère à café de sel. Malaxez le tout pour faire une pâte.

Étalez la pâte dans un moule, puis recouvrez-la de tomates concassées & fonds d'artichauts.

Parsemez le tout des rillettes de thon MSC Cap Océan.

Enfournez 40 min.

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

MATÉRIEL

- Four
- Couteau
- Saladier
- Moule à pizza/tarte