

CAP Océan

RECETTE ANTI-GASPI - PAIN PERDU AUX RILLETES DE THON MSC



| 2 x2 |

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- ½ verre de lait
- 2 tranches de pain rassis ou grillés
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan

MATÉRIEL

- Saladier
- Poêle
- Fourchette
- Moule à cake

RÉALISATION

Dans un saladier, battez les œufs & le lait à la fourchette.

Trempez les tranches de pain dans le mélange, égouttez les puis faites dorer dans une poêle 3 min. à feu doux.

Retournez les tranches de pain puis faites à nouveau dorer 3 min.

Déposez les rillettes de thon MSC Cap Océan sur les tranches de pain.

Servez.

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