

RECETTE ANTI-GASPI - FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS AUX RILLETTES DE THON

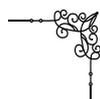


| 2 x2 |



INGRÉDIENTS

- 2 fonds d'artichauts
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 rondelles de tomate
- 1 cuillère à soupe de rillettes de thon MSC Cap Océan 1 poignée



RÉALISATION

Préchauffez votre four à 210°C (TH.7).

Déposez 2 fonds d'artichauts sur une plaque adaptée au four.

Recouvrez chaque fond d'artichaut d'une cuillère à café de moutarde.

Déposez dessus 2 rondelles de tomate puis 1 cuillère à soupe de rillettes de thon MSC Cap Océan.

Enfournez pendant 15 min.

Dégustez en ajoutant quelques gouttes d'huile pimentée ou 2/3 gouttes de citron selon vos goûts.

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

MATÉRIEL

- Four
- Plat adapté au four

