

RECETTE ANTI-GASPI - GAULETTES DE POMMES DE TERRE AUX RILLETTES DE THON



| 2 x2 |

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre épluchées
- 1 oignon
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 noix de beurre

MATÉRIEL

- 1 poêle
- 1 saladier
- 1 cuillère
- 1 fourchette

RÉALISATION

Râpez les pommes de terre préalablement épluchées. Hachez l'oignon.

Dans un saladier, battez à la fourchette l'œuf avec 1 cuillère à café de moutarde.

Ajoutez les pommes de terres épluchées, l'oignon et le pot de rillettes de thon MSC Cap Océan.

Mélangez avec une cuillère ou à la main le mélange.

Chauffer la poêle, à feu moyen avec 2 noix de beurre.

Versez délicatement le contenu du saladier & répartissez sur toute la surface de la poêle en aplatissant avec une fourchette. Laissez cuire 15 min.

Retournez délicatement la tarte afin de cuire l'autre côté.

Laissez cuire encore 10 min. en surveillant que ne brûle pas le dessus.

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