

CAP Océan

WRAPS ASIATIQUES AUX ACCRAS THON MSC* CUISINÉS À LA MÉDITERRANÉENNE 165G CAP Océan



|  x4 |

INGRÉDIENTS

- 2 bols d'Accras Thon MSC* cuisinés à la Méditerranéenne 165g Cap Océan
- Une poignée de feuilles de menthe fraîche
- Quelques feuilles de salade iceberg
- De l'huile de sésame
- 10cl de sauce soja sucrée

MATÉRIEL

- Un four
- Un plat de cuisson
- Des cure-dents ou piques en bois

RÉALISATION

Placez les Accras Thon MSC* cuisinés à la Méditerranéenne 165g Cap Océan dans un plat allant au four et faites les cuire en suivant les conseils de cuisson.

Une fois cuits, rajoutez un filet d'huile de sésame sur les accras.

Enroulez ensuite chaque croquette d'une feuille de menthe et d'un morceau de salade.

Faites tenir le tout avec un pique en bois.

Servez tiède, avec de la sauce soja sucrée.

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