

MUFFINS AUX RILLETTES DE THON MSC, TOMATES SÉCHÉES & FROMAGE

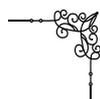


| 2 x2 |



INGRÉDIENTS

- 100g de farine
- 3 cuillères à soupe de Rillettes de Thon MSC 150g Cap Océan
- 2 oeufs
- 10cl de lait
- 4 tomates séchées
- 1 poignée de fromage râpé



RÉALISATION

Préchauffez votre four à 180°C.

En parallèle, dans un saladier, mélangez la farine, les œufs et le lait à l'aide d'un fouet.

Ajoutez ensuite les Rillettes de Thon MSC* 150g Cap Océan puis les tomates séchées, coupées en morceaux. Mélangez.

Versez ensuite le fromage râpé et mélangez de nouveau.

Versez la pâte dans des moules à muffins individuels, ou bien dans un moule à cake.

Enfournez pendant 20 minutes pour des muffins individuels, et 40 minutes pour un grand cake.

Conseil : A déguster chauds ou froids, avec une salade !

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

MATÉRIEL

- Un saladier
- Un fouet
- Un moule à muffins ou à cake

