

## GRATIN DE LÉGUMES ET RILLETTES DE THON MSC\* 150G CAP Océan



|  x2 |

### INGRÉDIENTS

- 1 pot de Rillettes de Thon MSC\* 150g Cap Océan
- 1 portion d'épluchures de légumes
- 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de fromage râpé
- 2 pincées de sel

### MATÉRIEL

- Un saladier
- Un mixeur
- Une plat adapté au four

### RÉALISATION

Préchauffez votre four à 180°C.

Préparez les Rillettes de Thon MSC\* 150g Cap Océan, et les épluchures de légumes que vous couperez grossièrement.

Mettez le tout dans le bol d'un mixeur.

Ajoutez l'œuf, la crème fraîche et le sel.

Mixez le tout.

Transvasez dans un plat allant au four.

Parsemez avec le fromage râpé.

Faites cuire 30 minutes.

Conseil : très rapide à préparer, c'est la cuisson de cette recette qui est la plus longue. Elle peut être allongée selon la puissance de votre four.

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