

PAIN PERDU AUX RILLETES DE THON MSC* 150G CAP Océan



|  x2 |

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain rassis
- 2 œufs
- ½ verre de lait
- 1 pot de Rillettes de Thon MSC* 150g Cap Océan
- 4 tomates séchées
- ½ cuillère café d'herbes de Provence
- 2 noix de beurre
- Du poivre

MATÉRIEL

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

RÉALISATION

Dans un saladier, mélangez le lait et les œufs. Ajoutez les herbes de Provence.

Battez le tout avec une fourchette.

Trempez les tranches de pain rassis dans le saladier.

Égouttez les tranches dans une assiette.

Faites chauffer le beurre dans une poêle, à feu doux.

Déposez le pain dans la poêle, et faites dorer 3 minutes à feu doux.

Retournez le pain et faites dorer l'autre côté, 3 minutes également à feu doux.

Déposez les rillettes de thon sur le pain. Ainsi que les tomates séchées coupées en morceaux.

Assaisonnez avec un peu de poivre.

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