

CAKE RILLETTES DE THON MSC*



|  x6 |

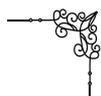


INGRÉDIENTS

- 1/2 pot de Rillettes de Thon MSC 150g Cap Océan
- De l'emmental râpé
- Des poivrons
- 1 sachet de levure chimique
- 185g de farine
- 3 oeufs
- Du sel et du poivre
- 10cl de crème liquide ou de lait
- Du beurre ou de l'huile

MATÉRIEL

- Un moule à cake
- Un saladier
- Un couteau
- Une planche à découper



RÉALISATION

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 7).
Lavez et coupez les poivrons en cubes.
Dans un saladier, mélangez les oeufs, la farine, le sel, le poivron, les Rillettes de Thon MSC, la levure chimique, la crème liquide (ou le lait) et les poivrons en cubes.

Beurrez votre moule ou graissez-le avec l'huile puis enfournez pendant environ 35 mins.

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

