

CAP Océan

MILLEFEUILLE DE GALETTES DE SARRASIN ET TARTINABLE THON MSC* FROMAGE FRAIS & CIBOULETTE 140G CAP Océan



|  x8 |

INGRÉDIENTS

Pour 16 millefeuilles (2 pièces par personne)

- 4 galettes de sarrasin (environ 12 disques par galette)
- Beurre (pour la cuisson)
- 3 pots de tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette
- 3 avocats bien mûrs
- Le zeste d'un citron + 2 c. à soupe de jus de citron
- Du sel et du poivre

MATÉRIEL

- Un emporte-pièce de 5 cm de diamètre
- Une poêle
- Un saladier

RÉALISATION

À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, découpez des disques dans les galettes de sarrasin (environ 12 disques par galette).

Faites fondre du beurre dans une poêle pour faites dorer les disques de galette, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Réservez.

Prélevez la chair des avocats, puis faites-en des petits dés. Arrosez-les avec le jus de citron et ajoutez un peu de zestes (gardez-en un peu de côté pour la décoration). Salez et poivrez à votre convenance. Mélangez le tout.

Sur le premier disque de galette, déposez une base de tartinable Thon MSC Fromage frais & ciboulette 140g Cap Océan puis ajoutez la préparation à base d'avocats.

Répétez cette étape pour obtenir un étage supplémentaire.

Finissez en rajoutant un troisième disque de galette et en décorant le dessus de quelques zestes de citron.

Servez aussitôt.

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