



# GÂTEAU DE POMMES DE TERRE



## INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre épluchées
- 1 oignon
- 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 noix de beurre

 35 min.

 2 pers.

 **B** ECO SCORE

 **A** **B** **C** **D** **E**

## RECETTE

1. Râpez 4 pommes de terre épluchées. Hachez 1 oignon.
2. Préparez 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**. Dans un saladier, battez à la fourchette 1 oeuf et 1 cuillère à café de moutarde.
3. Ajoutez 4 pommes de terre épluchées, 1 oignon et 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**.
4. Bien mélanger avec une cuillère ou mieux, avec la main.
5. Faites chauffer une poêle à feu moyen avec 2 noix de beurre.
6. Versez délicatement le contenu du saladier et répartissez sur toute la surface en aplatissant avec une fourchette. Laissez cuire doucement 15 min.
7. Retournez délicatement la tarte afin de griller l'autre côté.
8. Laissez cuire encore 10 min en surveillant que ça ne brûle pas en dessous.



Scannez la recette



Téléchargez **Frigo Magic** :

