



OMELETTE CAKE DE RILLETTES DE THON



INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs
- 5 cuillères à soupe de lait
- 1/2 paquet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**
- 2 noix de beurre

 20 min.

 2 pers.

 **ECO SCORE**

 **MULTI-SCORE**

RECETTE

1. Préchauffer le four à 240°C (Th. 8).
2. Mettre 3 cuillères à soupe de farine, 2 œufs, 5 cuillères à soupe de lait, 1/2 paquet de levure dans un saladier et bien mélanger le tout.
3. Préparez 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**.
4. Faites chauffer 2 noix de beurre dans une poêle à feu moyen.
5. Ajoutez 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**, cuire doucement 3 min.
6. Versez le contenu de la poêle dans un moule à tarte, ajoutez le contenu du saladier, cuire 10 min au four.
7. Coupez des parts comme pour une quiche et servez.



Scannez la recette



Téléchargez **Frigo Magic** :

