

PINTXOS AUX RILLETES DE THON MSC CHORIZO, FROMAGE DE BREBIS & OLIVES

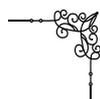


| 8 x6 |



INGRÉDIENTS

- 1 baguette Tradition (ou autre selon vos préférences)
- 1 pot de rillettes de Thon MSC Chorizo
- Fromage de brebis à pâte dure (type Ossau Iraty)
- Olives vertes
- Origan



RÉALISATION

Coupez la baguette tradition en petits toasts puis tartinez généreusement ces toasts de rillettes de Thon MSC Chorizo.

Coupez le fromage en fines lamelles ou copeaux. Ajoutez-en un peu sur les toasts, au-dessus des rillettes. Puis placez une olive verte (dénoyautée) sur le dessus.

Maintenez l'ensemble en en ajoutant un cure dent piqué dans l'olive.

Parsemez d'origan.

Servez et régalez-vous !

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

MATÉRIEL

- 1 planche à découper

