

# RISOTTO AUX RILLETES DE THON



## INGRÉDIENTS

- 2 verres de riz
- 1/3 verre de cidre
- 2 noix de beurre
- 2 verres de bouillon de boeuf
- 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**

 10 min.

 2 pers.

 **B** ECO  
SCORE

 NUTRI-SCORE  
**A B C D E**

## RECETTE

1. Faites chauffer une casserole à feu moyen avec 2 noix de beurre .
2. Préparez 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**.
3. Puis ajoutez 2 verres de riz dans la casserole et tournez doucement avec une cuillère en bois pour l'imprégner de matière grasse.
4. Ajoutez 1/3 verre de cidre, mélangez doucement.
5. Puis ajoutez 2 verres de bouillon de boeuf progressivement en mélangeant, le liquide sera ainsi absorbé par 2 verres de riz.
6. Ajoutez 1 boîte de rillettes de thon **CAP Océan** et mélangez intimement pendant 5 min.
7. Ajustez l'assaisonnement, c'est prêt !!



Scannez la recette



Téléchargez **Frigo Magic** :

