

RECETTE ANTI-GASPI - BRANDADE DE POISSON AUX RILLETES DE THON MSC

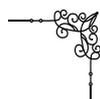


| 2 x2 |



INGRÉDIENTS

- ½ boîte de flageolets
- 1 pot de rillettes de thon MSC Cap Océan
- 1 échalote
- 3 noix de beurre



RÉALISATION

Préchauffez le four th°7 (210°C).

Hachez l'échalote.

Faites chauffer à feu moyen ½ boîte de flageolets avec l'échalote.

Il faut de préférence bien cuire les flageolets de façon à les réduire plus facilement en purée.

Ecrasez les flageolets à la fourchette, au moulin à légumes ou au mixeur.

Déposez dans un plat le mélange, le pot de rillettes de thon MSC Cap Océan et 3 noix de beurre bien mélangés.

Enfourner 8 min.

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

MATÉRIEL

- Four
- Plat adapté au four
- Moulin à légumes

