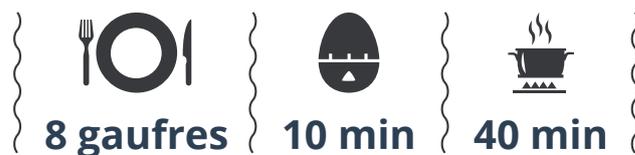




Entrée

GAUFRES SALÉES APÉRO THON, CONCENTRÉ DE TOMATES ET OLIVES



Côté conserves

200 g de thon
50 g d'olives

Chez l'épicier

2 œufs
30 cl de lait
100 g de fromage
160 g farine
2 cuillerées à café de levure chimique
Poivre

Préparation

- Dans un saladier émiettez le thon à l'aide d'une fourchette.
- Ajoutez les œufs, puis le lait, le fromage et le poivre. Mélangez.
- Coupez les olives en rondelles et ajoutez-les. Puis incorporez la farine et la levure chimique.
- Faites chauffer le gaufrier. Huilez les plaques et versez environ une demi-louche de pâte par empreinte.
- Faites cuire 8 à 10 min par gaufre.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook