

RECETTE

BISCUITS OEUFS ET LAPINS DE PÂQUES AU THON



INGRÉDIENTS



1 boîte de 130 g de thon au naturel



1 jaune d'oeuf



80 g de farine d'épeautre



1 CAS d'huile de pépin de raisin (huile neutre)



RECETTE

Mixer le thon au naturel avec le jus jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Dans un saladier, mélanger le thon mixé et le jaune d'oeuf ensemble à l'aide d'un fouet. Ajouter l'huile et la farine. Mélanger.

Une fois que la pâte est homogène, la placer entre deux feuilles de papier cuisson. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 2 mm d'épaisseur environ.

Réserver au congélateur au minimum 2 heures pour que la pâte se solidifie. À la sortie du congélateur, découper des petits œufs et des petits lapins à l'aide d'un emporte-pièce.

Faire cuire à 180°C pendant 20 à 25 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.