

RECETTE **FRIANDISE SARDINES ET AVOINE**



INGRÉDIENTS



80 g de sardines natures
égouttées et sans arêtes



20g, de farine
d'avoine



1 CAC d'huile de
pépin de raisin



RECETTE

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, émietter les sardines très finement. Ajouter la farine et l'huile de pépin de raisin.

Mélanger le tout et verser l'appareil dans un moule en silicone.

Faire cuire 15 minutes à 180° (jusqu'à ce que les friandises soient légèrement croquantes).

A la sortie du four, laisser les friandises refroidir et les démouler.

Les friandises peuvent être conservées quelques jours dans un tupperware, au réfrigérateur.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.