

# RECETTE MOELLEUX AU THON



## INGRÉDIENTS



160 g de thon  
naturel en conserve



30 g de flocons  
d'avoine



40 g de farine  
d'épeautre



1 oeuf



## RECETTE

Bien égoutter le thon. L'émietter dans un saladier à l'aide d'une fourchette. Ajouter l'œuf battu et bien mélanger.

Ajouter les flocons d'avoine et la farine. Bien mélanger.

Placer la pâte entre deux papiers cuisson et déposer le tout au congélateur pendant 35 à 45 minutes pour durcir la pâte (la pâte doit être suffisamment durcie pour pouvoir découper des formes dedans mais assez souple pour être manipulée facilement).

Sortir la pâte du congélateur et découper les formes de son choix à l'aide d'un emporte-pièce

Faire cuire 20 minutes à 180°C.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.