



Terrine de thon

Pour un moule à cake de taille normal :

- 400 g de thon au naturel (en boîte)
- 4 oeufs
- 1 jus de citron jaune
- 2 càs de câpres (pas mises)
- 2 càs de moutarde
- 2 càs de concentré de tomate ou 1 petite boîte de 70 g
- 4 càs de crème liquide

Egoutter le thon. Le mettre avec tous les autres ingrédients dans le bol d'un mixeur et réduire en purée sans chercher à obtenir une texture très lisse. Verser dans un moule à cake beurré ou recouvert de papier cuisson. Recouvrir d'une feuille d'alu (je ne l'ai pas fait) et faire cuire au bain-marie 40 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et conserver au frais pour obtenir une consistance impeccable et permettre de faire de belles tranches, à faire donc la veille ou le matin pour le dîner...

A déguster avec des petites tomates ou une simple mayonnaise.