



www.cueillettedecergy.fr

TERRINE DE THON AU COULIS DE POIREAUX

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients : (pour 8 personnes)

- 6 gros œufs
- 500g de crème fraîche épaisse
- 4 beaux poireaux
- 2 boîtes moyennes de thon au naturel
- persil, ciboulette
- câpres (facultatif)

Préparation :

A faire 2 jours avant : elle prend alors plus de goût ou au moins la veille.

Coupez les poireaux en rondelles, laissez du vert pour la couleur.

Bien les laver, puis faites-les fondre à couvert avec du beurre sans les faire dorer.

Pendant ce temps, mettez dans le mixer 250g de crème, les 2 boîtes de thon, les herbes, les œufs, sel et poivre.

Mixez, et ajoutez les câpres sans les mixer.

Mettez dans un moule beurré, au four au bain marie 30 à 40 minutes, c'est cuit quand une lame de couteau en ressort à peine mouillée.

Couvrez pendant la cuisson d'un papier alu, si le dessus dore trop.

Mixez les poireaux avec les autres 250g de crème, salez et poivrez.

Au moment de servir, démoulez la terrine et la passez au micro ondes pour la tiédir.

Faites chauffer le mélange crème et poireaux.

Décorez de quelques brins de ciboulette.