

Terrine de Thon Express

Préparation : 5 min
Cuisson : 20 - 25 min
6 part/ 2,5 points la part

Ingrédients :

1 grande boîte de Thon au naturel
50 g de crème liquide 12%
150 g de crème épaisse 4%
3œufs
Sel et poivre
1 CC de Ras-el-Hanout
1 CS de ciboulette



Préparation :

Préchauffez votre four à 190°C (th. 6-7) et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Battez les œufs en omelette dans le cul-de-poule et ajoutez la crème et le thon préalablement émietté avec une fourchette. Assaisonnez avec sel, poivre et du Ras-El-Hanout, ajoutez la ciboulette et mélangez.

Remplissez vos empreintes et faites cuire 20-25 minutes à 190°C (th.6-7) pour des moules individuelle et 30-35 minutes si vous utilisez un moule familiale.

Suggestion :

Cette terrine se mange aussi bien tiède, que froide avec une petite salade. Vous pouvez aussi la servir avec un coulis de tomates ou de poireaux.