

Terrine au thon

Ingrédients

400 gr de thon au naturel

7 oeufs

80 gr de crème fraîche

70 gr de farine

ciboulette

sel et poivre

Ecraser à l'aide d'une fourchette le thon égoutté

Ajouter les oeufs, la crème, la farine, la ciboulette

Bien mélanger entre chaque ajout

Saler et poivrer

~~Cuire au bain marie pendant 45 mn à 200°~~

~~Retirer le bain marie et prolonger la cuisson pendant 15 mn~~

Je l'ai cuit à 200° entre 30 et 40 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>