

# Terrine de thon et surimi

**Pour 1 terrine 6 personnes**  
Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min

## **Ingrédients :**

### **\*Terrine**

- 160g de thon au naturel net égoutté
- 40g de surimi
- 3 œufs
- 150g de crème fraîche entière semi-épaisse
- 1cs de concentré de tomates

### **\*Crème :**

- 50g de yaourt nature
- 2cs de crème fraîche semi-épaisse
- 1cs de concentré de tomates



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet, une spatule, un Tornado, une empreinte double-savarin et une plaque aluminium perforée.

## **Réalisation :**

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

### **\*Terrine**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans le tornado, mixer le thon avec le surimi.
- Ajouter la crème et mixer de nouveau.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les œufs avec le concentré de tomates.
- Ajouter le mélange thon, surimi et crème et lisser le tout.
- Verser la préparation dans le moule et cuire 30 min.
- Laisser refroidir et démouler dans le plat de service.

### **\*Crème :**

- Mélanger le yaourt nature avec la crème et le concentré de tomates.
- Un fois la terrine refroidie, verser la crème au milieu.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !



**Moule Savarin x 2**

Les délices à belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle