

Terrine feuilletée au thon et aux tomates séchées



Pour 8 personnes:

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler (ou maison)
- 2 boîtes de thon au naturel de 140 g
- 3 oeufs
- 1 cs de moutarde
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de maïzena
- 200 g de tomates séchées à l'huile égouttées (j'en ai mis moins, environ 120 g)
- 100g de comté râpé (remplacé par de l'emmental)
- sel, mélange 5 baies (pas mis, mais ajouté poivre et 1 bonne cs de persil haché)

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, ou 200° en mode normal).

Battre les oeufs avec la crème et la moutarde puis ajouter la maïzena en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.

Ajouter le thon émietté, les tomates séchées coupées en petits morceaux et le fromage râpé. Assaisonner.

Foncer un moule à cake antiadhésif avec la pâte en laissant bien dépasser les bords. Verser la préparation précédente puis refermer en soudant bien les bords de la pâte. Avec la pointe d'un couteau, faire un petit trou sur le dessus de façon à glisser un morceau de papier sulfurisé roulé qui servira de petite cheminée.

Badigeonner de lait ou de jaune d'oeuf battu pour dorer et enfourner. Laisser cuire 35 min (pour ma part j'ai laissé 50 min, à vous de vérifier la cuisson, notamment là où les bords de la pâte sont plus épais).

Laisser tiédir avant de démouler. Servir tiède ou froid, avec une salade verte.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>