

## Terrine de thon au curry

Pour un moule à cake (en silicone de 24 cm pour moi):

- 1 boîte de thon égouttée (140 g)
- 4 oeufs
- 20 cl de lait de coco
- 1 cs de [curry madras](#) en poudre
- 75 g de gruyère râpé
- sel, poivre



Préchauffer le four à 170°.

Mixer ensemble tous les ingrédients (dans le thermomix pour moi) mais pas trop finement, il doit rester quelques morceaux de thon. Verser la pâte obtenue dans le moule (beurré et fariné si nécessaire). Enfourner et laisser cuire 35-40 min.

Laisser refroidir et démouler. Placer au réfrigérateur avant de servir.



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