Terrine de thon

8 personnes Préparation : 15 min - Congélation : 2 à 3 h minimum

Moule utilisé : sapinou de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-240g de thon au naturel

-50g de fromage frais type Mme Loïc

-200g de fromage blanc

-1 feuille de gélatine (2g)

-1 citron jaunes bio

-1 échalote

-Ciboulette ou persil

-Sel et poivre

Réalisation

- Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Mixer le thon à l'aide du Tornado.
- Éplucher et couper grossièrement l'échalote et l'ajouter avec le thon. Mixer le tout.
- Dans un cul de poule mélanger le fromage frais, le fromage blanc et le zeste du citron. Ajouter le thon et l'échalote.
- Saler et poivrer.
- Presser le jus du citron, le mettre dans une casserole et le chauffer.
- Dissoudre la gélatine dans le jus de citron chaud et mélanger.
- Incorporer à la préparation au thon et mélanger.
- Verser cette préparation dans le moule sapinou posé sur une plaque aluminium perforée.
- Tasser et filmer le moule.
- Laisser prendre au congélateur entre 2h et 3h.
- Démouler laisser décongeler 1 h au frigo.
- Décorer avant dégustation.