

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 25 minutes
Temps de cuisson au four 30 à 35 minutes environ

Préchauffez votre four à 180°C.
Coupez les blancs de poireaux en fines lamelles et les faire revenir dans du beurre quelques instants.
Ajoutez le sel et poivre et 10 cl d'eau et laissez cuire très doucement pendant 10 minutes environ.
Battre la farine et la levure et ajoutez les oeufs, l'huile et le lait.
Bien émietter le thon et l'ajouter dans le mixer puis mettre l'emmental, le parmesan et le curry.
Versez les poireaux refroidis.
Dans un moule à cake, mettre du papier film spécial four et versez le mélange afin de réaliser votre terrine de thon et poireaux.
Mettez au four 30 à 35 minutes environ.
Démoulez.
Servez tiède ou froid, accompagnée d'une sauce tomate, ou d'une salade verte

Commentaires

Excellente terrine que nous avons dégustée le soir avec une salade verte.
Pour la cuisson j'ai utilisé un moule à cake en silicone.
Merci à Mamie Monica et son petit fils pour cette recette.
Si vous voulez voir la vidéo de cette recette rendez-vous chez Mamie Monica.

<http://www.lacuisinedemonica.com>

Mamie Monica, nous à quitté ce 20 octobre 2010.

Ajouter un commentaire

TERRINE DE POIREAUX ET THON



javascript:alert("Lien non défini ou indisponible")

Ingrédients

- 200 g de thon au naturel
- 150 g de blancs de poireaux
- 25 g de beurre
- 10 cl d'eau
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile végétale
- 12,5 cl de lait
- 100 g d'Emmental râpé
- 50 g de parmesan râpé
- 1/2 c.à soupe de curry en poudre
- sel/poivre

