

Tajine de thon tunisien transformé en terrine

Ingédients pour moule de 18 x 10 cm

- 200 gr de Pommes de terre cuites à l'eau
- 1 petite boîte de thon au naturel
- 2 oeufs + 1 oeuf dur
- 2 cuillères à soupe de Brousse de Brebis artisanale Corse
- 1 petit bouquet de persil
- 30 gr d'olives vertes aux anchois
- 1 cuillère à moka de Curcuma
- 1 cuillère à moka de curry fort
- Comté râpé
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Étapes

- Faire cuire un oeuf durant 12 minutes et le plonger dans l'eau froide immédiatement.
- Eplucher les pommes de terre à l'eau et les couper en rondelles dans un saladier.
- Egoutter le thon au naturel, puis ajouter celui-ci sur les pommes de terre.
- Ajouter la Brousse artisanale, l'oeuf dur écalé et coupé en morceaux, quelques feuilles de persil.
- Saler poivrer, ajouter le curcuma et le curry
- Ajouter les 2 oeufs restants puis mixer grossièrement le tout.
- Couper les olives en rondelles puis les ajouter à la précédente préparation.
- Remuer le tout avec une cuillère puis verser la préparation dans un moule à cake. Ajouter du comté râpé sur le dessus.
- Préchauffer le four à 180°C, enfourner dès que le four est chaud et cuire Jusqu'à ce que le dessus soit doré.
- Démouler lorsque la préparation est froide, décorer avec des olives et du persil, mettre au réfrigérateur pendant une petite heure puis servir en tranches avec une salade verte

