Terrine de thon, pommes de terre et œuf durs

Cette terrine de thon, pommes de terre et œufs durs est un plat familial savoureux et réconfortant. Facile à préparer, elle allie la douceur des pommes de terre à la richesse du thon et des œufs. Idéale pour un repas estival ou un pique-nique, cette recette économique peut se préparer avec d'autres poissons selon vos produits à disposition afin d'éviter le gaspillage.



INGRÉDIENTS

Pomme de terre 400 g et une carotte (facultatif)

Œuf 2 unités

Thon 1 grosse boîte

Beurre mou 80 g

Cornichons (5 à 10)

Poivre

PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau et la carotte (facultatif).

Éplucher les pommes de terre et les écraser à la fourchette avec les œufs durs, le thon et le beurre mou. Poivrer légèrement.

Mettre moitié de la préparation dans un moule à cake, ajouter les cornichons et la carotte coupés en petits dés.

Disposer l'autre moitié de la préparation par-dessus et laisser reposer au réfrigérateur 3 heures avec un film conservation.