

# Terrine au thon et au surimi

**Ingrédients**(pour 8 personnes pour nous 1 recette pour deux)

2 oeufs entiers  
3 blancs d'œufs  
100g de crème fluide entière  
75g de carré frais  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à soupe de vin blanc sec  
1 cuillère à soupe de maïzena  
sel poivre.

## **Pour l'assaisonnement**

Persil  
épices en poudre (curcuma, coriandre, gingembre)  
1 petite boîte de thon (56g)  
180g de surimi râpé  
6 bâtonnets de surimi

## **Préparation**

- 1) Préchauffer le four à 180°C
- 2) Dans un saladier, battre les 2 œufs entiers et les 3 blancs.
- 3) Dans un autre saladier, battre la crème avec le fromage frais, et ajoutez les œufs battus. Mélangez bien le tout et ajoutez le jus de citron et le vin blanc
- 4) Puis ajoutez la maïzena et battre le tout pour bien l'incorporer.
- 5) Assaisonnez et ajoutez enfin le thon bien égoutté et bien émietté et le surimi râpé.
- 6) Disposer les bâtonnets de surimi dans le fond du moule à cake en silicone ou autre verser la préparation dedans. Laissez cuire 45 à 50 minutes environ.
- 7) Laisser refroidir et démoulez. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

**Pour le matériel il faut : 1 moule à cake taille moyenne puisque ce ne sera qu'une demi recette**

