

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 1 heure

Egouttez la boîte de macédoine, il ne faut plus qu'il y ait d'eau.  
Egouttez le thon en enlevant également tout le jus qu'il y a dans la boîte.  
Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante).  
Dans un saladier, battez les oeufs avec la ricotta.  
Bien mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.  
Ajoutez la chapelure, du sel, du poivre, la macédoine égouttée et le thon égoutté et émietté.  
Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné que vous placez dans un plat plus grand dans lequel vous mettez de l'eau jusqu'au tiers de la hauteur de votre moule à cake et cuisez à 200°C au bain-marie pendant 1 heure.  
Laissez refroidir, mettre une nuit au réfrigérateur avant de démouler.  
Servez bien frais avec une mayonnaise maison et une salade verte

Source de la recette  
" La cuisine des p'tites crapouillettes"

[www.lacuisinedespapouillettes.fr](http://www.lacuisinedespapouillettes.fr)

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Prévoir une dizaine de minutes en plus pour bien égoutter la macédoine et le thon, avant de commencer votre recette.  
Pour ma part j'ai ajouté à la terrine, une pincée très légère de piment de Cayenne, attention avec parcimonie.  
Petite recette très simple à faire et très agréable à déguster en période d'été.  
J'ai accompagné cette terrine d'une salade de tomates, elles sont tellement goûteuses en ce moment, qu'il faut en profiter.

### Ajouter un commentaire



### TERRINE AU THON



### Ingrédients

400 g de thon au naturel  
3 oeufs  
1 petite boîte  
de macédoine  
de légumes  
250 g de ricotta  
2 cuillerées à soupe  
de chapelure  
1 cuillerée à soupe de  
ciboulette déshydratée  
sel/poivre

