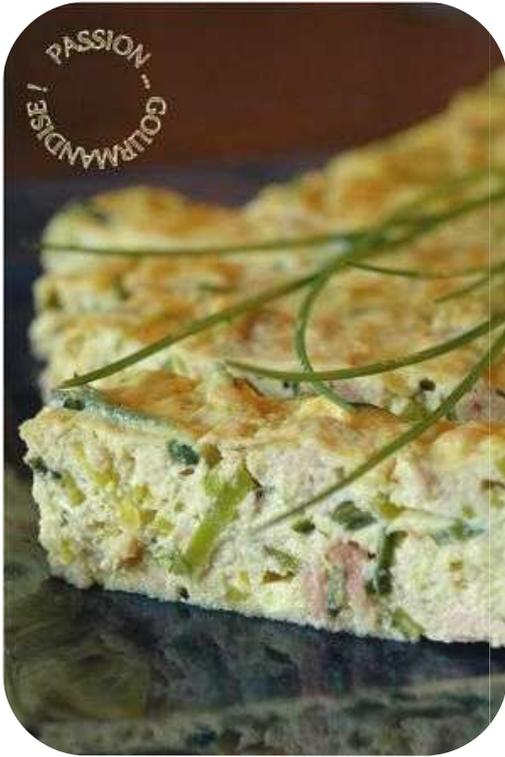


TERRINE DE THON, TOFU SOYEUX, POIREAU, OIGNON ROUGE & CURRY

Pour 1 grand moule à cake de 13x28 cm qui donne peu de hauteur à la terrine

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 à 40 min



400 g de tofu soyeux

150 g de thon au naturel (ma boîte faisait 140 g poids égoutté)

3 œufs

1 petit poireau (blanc + vert)

1 oignon rouge

1 cuillère à café de curry en poudre

sel

poivre

- 1 Préchauffer le four à 150°C.
- 2 Dans une jatte, battre le tofu jusqu'à ce qu'il soit lisse, ajouter les œufs et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
- 3 Peler l'oignon et le hacher. Egoutter le thon et l'émietter. laver le poireau et le découper en très fines rondelles. Ajouter ces ingrédients dans la jatte, mélanger.
- 4 Ajouter le curry, saler, poivrer et mélanger pour obtenir un appareil homogène.
- 5 Verser dans un moule à cake ou une terrine graissée.
- 6 Enfourner pour 35 à 40 min.
- 7 Laisser tiédir avant de démouler.
- 8 Servir tiède ou frais avec une petite salade composée de votre choix.