

## Terrine de thon et poireau



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
600 grammes	Blancs de poireaux entiers en boîte 3/1 D'AUCY	0043387
40 grammes	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
50 centilitres	Crème liquide entière	~
8 feuilles	Gélatine en feuille qualité or en boîte 500 g SEBALCE	0095398
1	Papier cuisson 40 x 60 cm PUBLI EMBAL	0066391
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0001995
1	Sauce pour sandwich tomates séchées et basilic en poche 590 g HELLMANN'S	0097362
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
1	Thon Albacore au naturel en poche 600 g FURIC SAUPIQUET	0042802

### Étapes de préparation

- 1 Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire frémir la crème liquide et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Mélanger cette crème avec la sauce tomates séchées et basilic et laisser refroidir.
- 2 Préparer le montage de la terrine en ajoutant le papier sulfurisé au fond de la terrine. Ajouter ensuite une première rangée de poireau.
- 3 Disposer sur les poireaux la crème de tomates gélifiée en fine couche. Ajouter ensuite le thon et la ciboulette.
- 4 Refaire l'opération deux fois et laisser reposer au réfrigérateur deux heures.

5

Dressage de la terrine en plat.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY