

# Terrine de surimi à la tomate

**Difficulté :** Facile

**Préparation : 25 min / Cuisson : 50 min**

## Ingrédients :

- |   |   |
|---|---|
| ✓ 50 g de comté                               | ✓ 10 g de beurre pour le moule            |
| ✓ 4 oeufs                                     | ✓ 20 cl de crème liquide légère           |
| ✓ 20 cl de crème liquide entière en briquette | ✓ 1/2 citron                              |
| ✓ 70 g de concentré de tomate                 | ✓ Sel & poivre                            |
| ✓ 24 bâtonnets de surimi                      | ✓ Fines herbes : aneth, ciboulette etc... |

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans le bol du mixeur, mettre le comté coupé en petits morceaux.  
Mixez quelques secondes.

Ajoutez les oeufs entiers, la crème, le concentré de tomate, le sel et le poivre.  
Mixez à nouveau quelques secondes.

### Beurrer le moule à cake

Versez au fond du moule un bon centimètre de crème aux oeufs.

Disposez une première couche de bâtonnets de surimi soit 9.

Recouvrez-les de crème aux oeufs.

Refaire une couche de surimi, soit 6, en les plaçant dans  
les interstices de la première couche.

Recouvrez-les de nouveau de crème aux oeufs.

Disposez une dernière couche de surimi, soit 9.

Versez le reste de la crème aux oeufs.

Placez le moule dans un bain-marie chaud.

Enfournez pour 50 minutes. *Recettes de Céline*

Dès que la surface commence à colorer, baisser la température du four à 175°.

Planter une lame de couteau au centre pour en vérifier la cuisson,  
sinon poursuivre la cuisson quelques minutes de plus en surveillant bien..

Attendez que la terrine soit complètement refroidi avant  
de la démouler sur le plat de service.

Préparer la sauce : verser la crème liquide dans un bol avec le jus  
du citron, du sel, du poivre et les fines herbes ciselées.

Mélanger.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**