

Terrine de pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

4 à 5 grosses pommes de terre

1 boite de thon au naturel

1 pot moyen de mayonnaise

1/2 citron

2 oeufs cuits dur

Sel

Préparation :

Epluchez et faites cuire les pommes de terre (pour voir si elles sont cuites, piquez les à cœur).

Dans un saladier , réduire les pommes de terre en purée.

Ajoutez le thon, la mayonnaise et bien mélanger

Ajoutez le 1/2 jus de citron, les 2 oeufs coupés, le sel et bien mélanger le tout.
Goûter et saler en conséquence à votre goût..

Versez le mélange dans un moule, long, rond (à votre choix) et placez le
une nuit au réfrigérateur

Démoulez et servez avec une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!