



 **45 minutes**

 **6 personnes**

- 6 biscottes
- 200 g de thon au naturel
- 4 oeufs
- 400 g de faisselle
- 2 échalotes
- 1 citron
- 1 bouquet de persil

#apéro

#Biscottes

Terrine de thon

Préchauffez le four à th.7 (210°C).

Epluchez les échalotes et coupez-les finement.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs dans 2 bols, pressez le citron dans un bol et ciselez le bouquet de persil.

Dans un robot mixeur, mélangez les échalotes, le thon, les jaunes d'oeufs et la faisselle. Ajoutez les biscottes, le jus de citron et le persil haché.

Broyez le tout, puis réservez.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les au précédent mélange.

Répartissez la préparation dans un moule à cake.

Enfournez et laissez cuire pendant 35 min.