

# Terrine de thon au fromage frais

**Plat**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 6 Personnes) :**

- 350 g de thon
- 4 oeufs
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de Carré Frais 0%
- 10 cornichons coupés en rondelles
- 1 pincée de sel et de poivre

**Préparation de la recette :**

Dans un saladier, égoutter le thon et l'écraser à la fourchette ou avec les mains.

Ajouter les oeufs, la crème, le Carré Frais, le sel, le poivre ainsi que les cornichons.

Pour finir, mettre le tout au four dans un moule à cake pendant 30 minutes à 200 degrés. Laissez refroidir une bonne heure.