

## **Terrine de pommes de terre au thon**

Proposée par Martine Rauber, Bénévole Table d'hôtes « Le Dîner au petit Chalet » à Treycovagnes

### **Ingrédients**

4 grosses pommes de terre  
30 gr de beurre  
3 œufs durs  
1 boîte de thon au naturel de 160 gr  
sel, poivre du moulin.

Pour le service : 1 salade verte  
mayonnaise (maison de préférence faite avec 1 jaune d'œuf, 1 CS de moutarde, 1 dl d'huile et le blanc d'œuf battu en neige, sel et poivre)

### **Préparation**

1. Faire cuire les pommes de terre 30 minutes en robe des champs.
2. Les éplucher encore chaudes et les écraser avec le beurre.
3. Egoutter et rincer le thon.
4. Ecaler les œufs, les écraser à la fourchette et les mélanger avec les pommes de terre.
5. Ajouter le thon émietté.
6. Bien mélanger tous les ingrédients, saler et poivrer à votre goût, ajouter éventuellement 1 cuillère à soupe de mayonnaise.
7. Tapisser un moule de papier sulfurisé, y verser la préparation et placer au réfrigérateur durant 4 heures.
8. Service avec une salade verte et de la mayonnaise.

Bon appétit !

## Recette de Tortilla

Proposée par Rita Galvan, Coordinatrice de l'accompagnement administratif bénévole

### Ingrédients

6 pommes-de-terre à röstis  
2 oignons  
4 œufs  
huile d'olive  
sel

### Préparation

Eplucher et couper les pommes-de-terre en tranches fines  
Faire rissoler à la poêle les pommes-de-terre avec une bonne quantité d'huile d'olive durant environ 5 minutes  
Ajouter les oignons hachés finement  
Saler  
Continuer à faire rissoler le tout (sans griller !) jusqu'à ce que les pommes-de-terre soient dorées et cuites en remuant régulièrement et en « concassant » les pommes-de-terre à l'aide d'une spatule en bois, si nécessaire rajouter de l'huile d'olive  
Regrouper la masse en forme de galette d'épaisseur égale dans la poêle  
Percer la galette avec une fourchette pour que les œufs traversent bien et rajouter les œufs battus en les versant sur la galette  
Laisser le tout chauffer à feu doux et au bout de 3 minutes, retirer du feu

Attention, opération délicate : prendre une assiette qui fait la taille de la galette, retourner la poêle à l'envers pour faire glisser la galette afin de faire cuire l'autre face pendant 3 minutes. Puis reposer l'assiette dans la poêle et la retourner une nouvelle fois dans l'assiette avant de servir.

Bon appétit !

