

# Terrine de thon au coulis de poireaux

## Ingrédients

6 œufs  
500g de crème fraîche épaisse  
4 poireaux  
280 g de thon au naturel ( 2 boîtes)  
2 c à café de moutarde fine et forte  
Persil-coriandre-Ciboulette  
Câpres (facultatif)

On peut la faire 2 jours avant, elle prend alors plus de goût(ou la veille)

## Préparation

- Coupez les poireaux en rondelles (laisser le vert pour la couleur). Bien les laver et faire fondre à couvert avec du beurre sans les faire dorer (juste suer).  
Pendant ce temps, mettre dans le mixer 250g de crème fraîche, les 2 boîtes de thon (après les avoir mélangé avec la moutarde), les herbes (persil, ciboulette, les œufs, sel, poivre).  
Mixer le tout et ensuite rajouter quelques câpres.
- Mettre l'appareil ( la préparation) dans un moule à cake puis mettre au four au bain marie 30 à 40 minutes th 6(180°). C'est cuit lorsque votre pointe du couteau en ressort à peine mouillée. Couvrir pendant la cuisson d'un papier alu si le dessus dore un peu trop.
- Pendant ce temps mixer les poireaux avec le reste des 500g de crème fraîche, sel, poivre, coriandre
- Au moment de servir, démouler la terrine et la passer au micro-ondes pour la tiédir.
- Faire chauffer le mélange crème, poireaux.
- Coupez des tranches de terrine, on étale la crème de poireaux sur le dessus .Décorer avec des brins de ciboulette, des morceaux de tomates et de feuilles fraîche de coriandre.

# Gâteau d'automne aux pommes, noix, cannelle

## Ingrédients

3 pommes  
75g de cerneaux de noix  
250g de farine  
2 cuillères à café de levure chimique  
150g de beurre salé fondu+10g pour le moule à cake  
2 œufs  
200g de sucre (mélanger su sucre blanc et roux)  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuillère à café de cannelle en poudre

## Préparation

- Préchauffez votre four à 180° (th6) y faire fondre le beurre
- Concassez les noix et extraire les cerneaux.
- Epluchez les pommes, les épépiner et les couper en morceaux d'1 cm environ.
- Mélangez les œufs avec le beurre fondu mais pas chaud, la cannelle, et le sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure. Incorporez les pommes, enfin, ajouter les noix grossièrement hachées (éventuellement garder 4 à 5 cerneaux entiers pour décorer le dessus du gâteau)
- Prendre un moule à cake et le beurrer légèrement, saupoudrer d'un peu de sucre en poudre. Versez la pâte dans le moule, enfourner et laisser cuire 50 minutes environ (vérifier avec le couteau) , le gâteau doit être doré dessus et bien cuit à l'intérieur.

Laisser refroidir et déguster.