

PAIN DE POISSON

Ingrédients

1 kg de cabillaud ou gros poisson au choix
5 œufs
Une boîte de sauce tomates
Sel et poivre

Préparation :

- 1) Faire cuire le poisson
- 2) Emiettez le poisson
- 3) Battre les œufs avec la sauce tomate, bien saler et poivrer
- 4) Ajouter le poisson
- 5) Mettre dans un moule à cake beurré (moyen)
- 6) Faire cuire pendant 1 heure au bain-marie (TH 7/8 ou 210°/240°)
- 7) Démouler à froid
- 8) Servir froid avec une mayonnaise (persillée)

Suggestions de présentations :

Tomates, persil, salade, pointes d'asperges, œufs durs, olives, crème fraîche au basilic, etc.

