

PAIN DE POISSON

- 1 kg de poisson cuit
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Surimi ou saumon fumé ou grosses crevettes ou st-jacques

Mélanger le poisson, les œufs et la crème.

Mettre une moitié dans un moule à cake.

Ranger les bâtonnets de surimi (ou ...).

Mélanger le reste avec le concentré de tomates et remplir le moule.

Faire cuire 45 à 60 min à 220°C.

Démouler à froid.