

Chez Fabie

Pain de poisson de Mamie Régine



Ingrédients :

800 g de poissons blancs

une petite boîte de crevettes

couper des lamelles dans 2 pavés de saumon

5 œufs

3 c. à soupe de crème épaisse

ciboulette

sel et poivre

piment d'Espelette

Préparation :

Dans un blender, mixer les poissons blancs, les œufs, la crème, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Mélanger avec les crevettes.

Couper les pavés de saumon en fines lamelles.

Dans un moule à cake, verser une couche de préparation, disposer des lamelles de saumon puis recouvrir de préparation. Refaire cette étape une fois.

Enfourner au bain marie thermostat 6 pendant 40 à 50 minutes.

Servir avec une mayonnaise ou une sauce cocktail.