

## Petits gâteaux de poisson au curry

Préparation 30 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

800 g de filets de poisson blanc ( j'ai pris du merlan mais de la limande ou du lieu conviennent aussi )

2 oignons

2 échalotes

2 gousses d'ail

80 g de tomates séchées à l'huile

2 c à s de pâte de curry mild ( j'ai mis du medium )

3 c à s d'huile d'olive

1 c à s d'huile pour les ramequins

4 oeufs

20 cl de crème liquide

Sel et poivre

Pour la sauce :

2 yaourts à la grecque

1/2 c à c de gingembre en poudre

Persil plat

Huiler 6 ramequins et les mettre au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 210° et y glisser un plat à four à demi rempli d'eau chaude pour préparer un bain-marie.

Peler et hacher finement ail, oignons et échalotes. Dans une poêle chauffer l'huile d'olive et y faire dorer doucement ce hachis puis le laisser refroidir.

Pendant ce temps retirer les arêtes du poisson avec une pince à épiler ou un pince à arêtes et hacher la chair du poisson au couteau.

Égoutter les tomates séchées et les couper en petites lamelles.

Dans un saladier fouetter les oeufs avec la crème et le curry et incorporer ensuite le poisson, le contenu de la poêle et les tomates séchées. Saler et poivrer. Bien mélanger pour que la préparation soit homogène et la répartir dans les ramequins. Poser dessus des disques huilés de papier sulfurisé.

Enfourner dans le bain-marie pendant 30 mn environ ( vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir à peine humide). Laisser les gâteaux refroidir hors du bain-marie puis les démouler et réserver au frais.

Préparation de la sauce : ciseler le persil lavé et le mettre dans un bol avec les yaourts et le gingembre. Saler et poivrer, bien mélanger et réserver au frais.

Sortir les gâteaux du réfrigérateur 1 h avant de les déguster et servir avec la sauce bien fraîche.

Vin conseillé : un pinot blanc d'Alsace.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>