

Binôme gourmand



Ingrédients :

- *350 g de cabillaud et de saumon (moitié de chaque)
- *1 boîte de bisque de homard (300 g env)
- *4 oeufs moyens
- *15 cl de crème fraîche épaisse
- *1 échalote
- *2 cuillères à soupe de maïzena
- *150 g de fromage de chèvre frais
- *ciboulette fraîche ou séchée
- *sel poivre
- *1 cuillère à soupe cognac

Cuisez les poissons (de préférence à la vapeur). Retirez les arêtes s'il y a lieu. Réservez.

Pelez et émincez l'échalote.

Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème fraîche. Ajoutez la maïzena puis incorporez la bisque de homard, l'échalote émincée, le cognac, la ciboulette. Mélangez. Salez un peu et poivrez.

Emiettez le fromage de chèvre frais dans la préparation, ajoutez le poisson par morceaux. Mélangez sommairement.

Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif et faites cuire à four préchauffé à 180° pendant environ 30 mn.

Servez froid avec un coulis de tomates ou une mayonnaise.