

Pain aux 3 poissons



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Se déguste aussi bien chaud que froid, en accompagnement de tagliatelles au saumon par exemple ou en salade avec quelques quartiers de tomates et un soupçon de mayonnaise.

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 300 g de pavés de saumon - de norvège
- 250 g de filet de sabre
- 250 g de filet de lieu noir
- 6 œufs - entiers
- 1 boîte de concentré de tomate
- court-bouillon de poisson
- persil - frais ciselé
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une grande casserole d'eau, versez du court-bouillon de poisson, déposez les filets et pavés dans l'eau et laissez cuire cinq minutes après la reprise de l'ébullition.
- 2 À la fin de la cuisson, retirez délicatement le poisson du court-bouillon, posez-le sur une assiette et émiettez-le grossièrement en enlevant les arrêtes s'il y en a.
- 3 Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le poisson et le concentré de tomate. Parsemez généreusement de persil ciselé, salez et poivrez à votre convenance.
- 4 Versez la préparation dans un moule à cake recouvert de papier de cuisson et enfournez pour 45 à 50 minutes de cuisson, thermostat 5.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

