

Pain de poisson rapide



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 60 mn

Une recette simple, facile et peu coûteuse

Ingrédients

- 5 filet de poisson - au choix
- 1 oeuf
- 1 cs de farine
- 4 biscottes - trempées dans 3 cs de lait
- 0,5 brique de crème liquide

Préparation

- 1 Mettre tous les ingrédients dans un robot. Mixer pas trop fin.
- 2 Beurrer un moule à cake et y verser le mélange obtenu.
- 3 Couvrir avec un papier aluminium et y faire 2 /3 petits trous.
- 4 Placer le moule dans un four préchauffé à 200°C (th.7-8) et faire cuire 1 heure. Ne pas cuire au bain-marie !

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

