

Pyramides de poisson



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 30 mn

Une recette très facile à réaliser avec tous les poissons.

Ingrédients

- 400 g de filet de poisson - déjà cuit
- 1 briquette de crème liquide
- 1 boîte thon ou crabe
- 1 oeuf entier
- sel
- poivre
- 4 tranches pain de mie
- un peu de lait pour humidifier le pain

Préparation

- 1 Mettez tous vos ingrédients dans le mixer, sauf le pain.
- 2 Faites tremper le pain de mie dans le lait. Salez et poivrez. Mixez-le grossièrement et ajoutez-le au mélange obtenu au mixer.
- 3 Versez la préparation dans des petits moules en forme de pyramides (ou autres). Couvrez l'ensemble de papier aluminium. Percez quelques trous (pour laisser la vapeur s'évaporer).
- 4 Faites cuire au four (mais pas au bain-marie) à 200°C (th.6-7) pendant 30 minutes.
- 5 Servez sur un lit de salade avec une mayonnaise ou une crème à la ciboulette.

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

