

À Table!

1	Entrées Pain de Poisson	3
2	Plats	5
3	Desserts Bugnes	7
In	dex	11

Entrées

Pain de Poisson	



Pain de Poisson

🍽 Pour 12 couverts | 👺 Préparation : 15 mn | 🥖 Four : 45 mn | 🤖 Ustensiles : Mixeur

Les ingrédients		La recette
Thon	Une boîte	1 Émietter le thon et le pain de mie dans le bol d'un ha choir/mixeur.
Pain de Mie	Trois tranches	2 Ajouter la crème, les œufs et le ketchup.
Œufs		3 Assaisoner sans retenue et mixer.
Crème Liquide	Une brique	4 Dans un moule à cake, verser la préparation et enfour ner à 180 °C.
Ketchup Aneth		5 Laisser cuire pendant environ 45mn, jusqu'à durcisse ment de la croûte. Un couteau enfoncé doit revenir sec
Paprika Sel, Poivre		6 Une fois cuit, démouler, laisser refroidir et servir température ambiante.

Plats

Desserts

Bu	gnes	 			 										9	
	1															

Bugnes

Pour 12 couverts | Préparation : 45 mn | Pour : 20 mn

Les ingrédients La recette

Farine

Œufs
Lait
Sucre Glace

Index

Ingrédient	Pour
Œufs, 9	12 personnes, 3, 9
3, 3 Aneth, 3 Crème Liquide Une brique, 3	Recette Bugnes, 9 Pain de Poisson, 3
Farine, 9 Ketchup, 3 Lait, 9 Pain de Mie Trois tranches, 3 Paprika, 3 Sel, Poivre, 3 Sucre Glace, 9	Temps Four 20 mn, 9 45 mn, 3 Préparation 15 mn, 3 45 mn, 9
Thon	Ustensiles
Une boîte, 3	Mixeur, 3