

À Table!

1	Entrées Pain de Poisson	
2	Plats	5
3	Desserts	7
Ind	dex	9

Entrées

Pain de Poisson	
ZGougères	



Pain de Poisson

Pour 12 couverts | 👺 Préparation : 20 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	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.

ZGougères

| Pour 6 couverts | $\ref{eq:power}$ Préparation : $20\,\mathrm{min}$ | $\ref{eq:power}$ Four : $25\,\mathrm{min}$

Les ingrédients La recette 1 Préchauffer le four à 200°C Gruyère 150g 2 Porter 25cl d'eau à ébullition avec le beurre coupé en Rapé morceaux. **Farine** 150g 3 Hors du feu, ajouter la farine d'un coup. Faites désse-Beurre 80g cher pendant 1mn sur feu doux. Œufs 4 + 1 jaune 4 Laisser tiédir et incorporer les œufs un par un en mé-Muscade langeant bien. Sel/Poivre 5 Ajouter le gruyère rapé, la muscade, saler et poivrer. 6 Faire des boules de pâte à l'aide de deux cuillers à café sur une plaque beurrée. 7 Optionnellement, dorer les gougères au pinceau avec un jaune d'œuf. 8 Enfourner 25mn en surveillant.

Plats

Desserts

Index

Ingrédient	Thon
Œufs	Une boîte, 3
4 + 1 jaune, 5 3, 3	Pour
Aneth, 3	12 personnes, 3
Beurre	6 personnes, 5
80g, 5 Crème Liquide Une brique, 3 Farine	Recette Pain de Poisson, 3 ZGougères, 5
150g, 5 Gruyère Rapé 150g, 5	Temps Four
Ketchup, 3	25 min, 5 45 mn, 3
Muscade, 5 Pain de Mie	Préparation
Trois tranches, 3	20 min, 5 20 mn, 3
Paprika, 3	U-4
Sel, Poivre, 3 Sel/Poivre, 5	Ustensiles Mixeur, 3