

# **Livre de Reffettes**

**Pour Mémélène**

---

# À Table !

1	Entrées	1
	Pain de Poisson . . . . .	3
2	Plats	5
3	Desserts	7
	Bugnes . . . . .	9
	Index	11

---

# Entrées

Pain de Poisson . . . . .	3
---------------------------	---



---

# Pain de Poisson

 Pour 12 couverts |  Préparation : 15 mn |  Four : 45 mn |  Frigo : 15 mn |  Ustensiles : Mixeur

## Les ingrédients

Thon	Une boîte
Pain de Mie	Trois tranches
Oeufs	3
Crème Liquide	Une brique
Ketchup	
Aneth	
Paprika	
Sel, Poivre	

## La recette

- 1 Émietter le thon et le pain de mie dans le bol d'un hachoir/mixeur.
- 2 Ajouter la crème, les œufs et le ketchup.
- 3 Assaisonner sans retenue et mixer.
- 4 Dans un moule à cake, verser la préparation et enfourner à 180 °C.
- 5 Laisser cuire pendant environ 45mn, jusqu'à durcissement de la croûte. Un couteau enfoncé doit revenir sec.
- 6 Une fois cuit, démouler, laisser refroidir et servir à température ambiante.

---



# Plats

---




# Desserts

Bugnes . . . . .	9
------------------	---

---

---

# Bugnes

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

## Les ingrédients

Farine  
Œufs  
Lait  
Sucre Glace

## La recette

1

---

# Index

Œufs, 9  
3, 3

Aneth, 3

Bugnes, 9

Crème Liquide  
Une brique, 3

Farine, 9

Ketchup, 3

Lait, 9

Pain de Mie  
Trois tranches, 3

Pain de Poisson, 3

Paprika, 3

Pour  
12 personnes, 3, 9

Sel, Poivre, 3  
Sucre Glace, 9

Temps au Four  
20 mn, 9  
45 mn, 3

Temps de Préparation  
15 mn, 3  
45 mn, 9

Temps de Repos  
15 mn, 3

Thon  
Une boîte, 3

Ustensiles  
Mixeur, 3