

À Table!

1	Entrées Pain de Poisson	
2	Plats	7
3	Desserts	9
Ind	dex	11

Entrées

Pain de l	oisson				 																		3	
ZGougère	es		•	•		•	•				•		•	•	•		•	•		•	•	•	5	



Pain de Poisson

Pour 12 couverts | 🥱 Préparation : 20 min | 🥖 Four : 45 min | 🎃 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 enfouner à 180 °C.
Ketchup Aneth Paprika		5 Laisser cuire pendant environ 45 min, jusqu'à durcis sement de la croûte. Un couteau enfoncé doit reven sec.
Sel, Poivre		6 Une fois cuit, démouler, laisser refroidir et servir température ambiante.

ZGougères

Pour 6 couverts | 👺 Préparation : 20 min | 🥖 Four : 25 min

Les ingrédients La recette 1 Préchauffer le four à 200 °C Gruyère 150 g 2 Porter 25 cL d'eau à ébullition avec le beurre coupé en Rapé morceaux. **Farine** 150 g 3 Hors du feu, ajouter la farine d'un coup. Faites désse-Beurre 80 g cher pendant 1 min 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 25 min en surveillant.

Plats

Desserts

Index

Ingrédient	Sel/Poivre, 5
Œufs	Thon
4 + 1 jaune, 5	Une boîte, 3
3, 3	Pa
Aneth, 3	Pour
Beurre	12 personnes, 3 6 personnes, 5
80 g, 5	o personnes, 7
Crème Liquide	Recette
Une brique, 3	Pain de Poisson, 3
Farine	ZGougères, 5
150 g, 5	Tr
Gruyère Rapé	Temps
150 g, 5	Four
Ketchup, 3	25 min, 5 45 min, 3
Muscade, 5	Préparation
Pain de Mie	20 min, 3, 5
Trois tranches, 3	20 11111, 3, 3
Paprika, 3	Ustensiles
Sel, Poivre, 3	Mixeur, 3