

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 environ 12 couverts |  Préparation : 15 mn |  Four : 45 mn |  Frigo : 15 mn |  Us-
tensiles : Mixeur

Les ingrédients

Thon	Une boîte
Pain de Mie	Trois tranches
Œufs	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 environ 12 couverts |  Préparation : 45 mn |  Four : 20 mn

Les ingrédients

Farine
Œufs
Lait
Sucre Glace

La recette

1

Index

Bugnes, 9

Pain de Poisson, 3