

Pâté de poisson

Ingrédients :

*500 g de cabillaud
100 g de saumon
fumé
(ou truite fumée)
20 cl de crème fraîche
une petite boîte de concentré de tomates
3 œufs
oignons, ail, fines herbes*



Cuire le cabillaud au court bouillon avec oignon, ail, et fines herbes, pendant 5 à 6 minutes.

Dans un plat mettre le cabillaud, le saumon ou la truite coupée en petits morceaux.

Ajouter la crème la sauce tomate, les œufs entiers, le sel et le poivre.

Mélanger le tout avec un batteur si possible et mettre le pâté à cuire au four au bain marie 40 à 45 minutes.

Décorez avec quelques tranches citron.