

ENTREES SURPRISES !

CAKE DE POISSONS



INGREDIENTS

(6 personnes)

- 🔪 500 g de filet de cabillaud,
- 🔪 300 g de truite fumée,
- 🔪 4 œufs,
- 🔪 1 petite boîte de concentré de tomate,
- 🔪 100 g de haricots de mer ou de laitue de mer,
- 🔪 2 litres de court bouillon.
- 🔪 Sel et poivre de mer,
- 🔪 Œufs de truite pour décoration.

PRÉPARATION 1

- 🔪 Faire un court bouillon de 2 litres.
- 🔪 Y mettre les algues à cuire 20 minutes, les sortir et les égoutter. Réserver et laisser refroidir.
- 🔪 Plonger le cabillaud pendant 10 minutes dans le court bouillon des algues, puis le sortir le laisser refroidir enlever la peau, les arêtes et l'effeuiller.

- 🔪 Préchauffer le four à 180°

PRÉPARATION 2

- 🔪 Dans un cul de poule, battre les œufs, ajouter le concentré de tomate, saler, poivrer, ajouter le cabillaud.
- 🔪 Dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé verser la moitié du mélange puis tapisser avec les tranches de truite fumée, recouvrir avec les haricots , enfin compléter avec le reste de la préparation.

Mettre au four à 180° pendant 20 minutes et laisser refroidir avant de démouler.

Une mayonnaise sera parfaite pour accompagner cette entrée.