

Pain de cabillaud

Dans un moule à cake 27*9 cm



La cuisson



Le service

Ingrédients – Convives : 3 – Préparation : 20 min – Cuisson : 45 min TH 6-7 – 200°C



2 dos cabillaud
cuits puis écrasés



½ Bte de tomates
concassées



3 œufs battus
en omelette



3 càs d'huile
d'olive



Poivre et sel
suivant goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C – TH 6-7.
2. Pocher la barquette de cabillaud 15 min, dans de l'eau bouillante avec un ½ cube Or.
3. En fin de cuisson, égoutter le cabillaud puis l'écraser.
4. Rajouter 2 càs d'huile d'olive, remuer. Réserver.
5. Mélanger les tomates avec les œufs battus, puis rajouter le cabillaud, remuer.
6. Huiler le fond du moule à cake avec une cuillère à soupe d'huile.
7. Verser la préparation dans le moule à cake.
8. Enfourner 45 min au bain marie.
9. Laisser refroidir puis démouler. Tailler des tranches sur une assiette de service.
10. Se consomme nature ou accompagné d'une mayonnaise ou de pots en sauce.

Nota : Préparation qui gonfle peu, mais très moelleuse.

* * * 09 octobre 2023 * * *