

PAIN DE POISSON

Préparation :

A préparer la veille.

Peler, épépiner les tomates, les couper en dés,

Diluer le court-bouillon dans un peu d'eau bouillante puis ajouter 1 litre d'eau froide, et un citron coupé en 4.

Confection du fonds :

Faire réduire les tomates salées et poivrées à la poêle (huile d'olive),

Cuire le poisson 1 quart d'heure dans le bouillon.

Assemblage :

Dans un saladier, émietter grossièrement le poisson, y ajouter les œufs battus, saler, poivrer, ajouter une dose de safran et un peu de piment d'Espelette. Y incorporer les tomates.

Verser le mélange dans un moule à cake et le cuire au four normal (200° c) pendant 30 mn.

Une fois refroidi, le mettre au réfrigérateur... pour le lendemain.

Servir froid avec une mayonnaise au citron.

Se procurer :

Poisson blanc (filets) : 100 g. par personne,

Tomates : une fois prêtes à mettre à la poêle, il doit y en avoir le même poids,

Œufs : environ 1 pour 200 g. de poisson, plus 1 ou 2 pour la mayonnaise,

Huile d'olive, Court-bouillon, Citron non traité, Safran, Sel, Poivre, Piment d'Espelette.

1 Bol de Mayonnaise au citron.