

Pain de saumon

Préparation : 10 mn, cuisson : 1 h.

Pour 4 personnes.

Une boîte de saumon de 500 g, un oeuf battu, un verre de lait, 2 biscottes écrasées, 2 jus de citron, une c à soupe de persil frais haché, 50 g d'oignons râpés, sel, poivre. Une grande feuille d'aluminium coupée en quatre carrés.

Egoutter le saumon et le mélanger avec un jus de citron, les biscottes écrasées, l'oeuf, le sel et le poivre. Constituer 4 portions, placer chacune d'elles dans un carré d'aluminium bien fermé. Mettre les « paquets » ainsi préparés à four moyen pendant une heure. Ouvrir l'aluminium en corolle, verser goutte à goutte le second jus de citron, garnir de persil haché et servir.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur