

## Pain de saumon

Préparation : 10 mn, cuisson : 1 h.

Pour 4 personnes.

Une boîte de saumon de 500 g, un œuf 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'œuf, 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.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.