

Pain de poisson aux petits légumes



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes
Petits Cakes Cannelés (FP 2271)

Ingrédients:

12 pièces - 1,5*/pièce

- * 500 g de Colin
- * 70 g de vieux pain dur
- * 50 g de crème fraîche 4%
- * 30 g de blanc de poireau
- * 1/2 de poivron rouge
- * 2 œufs
- * Sel, poivre du moulin
- * Pleins Saveur du Sud

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Petits Cakes Cannelés** (FP 2271) sur la plaque perforée.

Mixez le vieux pain au Cook'in® à la vitesse 10 (environ 10 secondes) pour faire de la chapelure et réservez-la dans un récipient.

Coupez le poisson grossièrement et mixez-le quelques secondes, vitesse 6 (10 secondes, raclez les bords et recommencez encore 5 secondes). Ajoutez les œufs, la crème fraîche, puis le poireau et le poivron coupé en petits morceaux. Terminez par les épices et la chapelure, puis mélangez le tout à vitesse 4.

Remplissez les empreintes et faites les cuire environ 35 minutes.

Suggestion : Badigeonnez le dessus à l'aide d'un pinceau avec un peu d'huile avant de les enfourner, pour qu'ils deviennent plus croustillants.