

PAIN DE POISSON AU WAKAMÉ

Ingrédients :

6 œufs
3 cc de crème fraîche semi-épaisse
1 petite boîte de concentré de tomates
250 gr de thon ou autre poisson au choix
½ poivron rouge et ½ poivron vert
3 belles échalotes
4 cs de Wakamé

Recette :

Battre les œufs, y incorporer tous les autres ingrédients et verser dans un moule à quatre quart

Cuisson :

Durant 45 minutes environ, au bain-marie, dans un four préchauffé à 200° (surveiller)



Recette Nouvel An