# Pain de poisson

Préparation: **10 min**

**Ingrédients**
**Pour 3 personnes**

- 360 g de pavé de truite
- 180 g truite fumée
- 1 oignon frais
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- un bouquet de ciboulette
- jus de citron

1. Laver les pavés de truite et enlever les arêtes. Hacher finement les pavés, l'oignon et la ciboulette. Battre ensemble les oeufs, la crème fraîche et le jus de citron. Assaisonner selon votre goût (sel, poivre, ail si vous le souhaitez, herbes).
2. Disposer la préparation au fond d'un moule beurré et intercaler plusieurs étages de préparation en ajoutant entre chaque étage des tranches de truite fumée.
3. Mettre le moule dans un plat de cuisson rempli d'eau et enfourner pour une cuisson au bain marie entre 45min et 60min à 180°C. Vous pouvez recouvrir le dessus du pain en fin de cuisson pour éviter que le dessus ne soit trop cuit.
4. Vous pouvez ensuite servir tiède ou froid accompagné d'une salade verte.

*Recette proposée par Mon panier de campagne.*
*Le conseil de Nathalie ? Accompagner ce pain de poisson d'un gaspacho de courgettes.*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram