

# Pain de poisson

Pour 6 personnes :

- 800g de poisson (merlu, colin etc dont 200 g de saumon
- 1 cc de sel fin, poivre
- 2 œufs
- 200ml de crème épaisse
- ciboulette, persil,
- 90 à 100g de chapelure



Faire un court bouillon et le porter à ébullition, l'arrêter et y déposer le poisson pendant 30mn, l'égoutter.

Mixer la chair du poisson blanc (sauf le saumon) y mettre tous les ingrédients.

Dans le moule à cake huilé, verser la moitié de cette préparation, déposez le saumon en longueur, puis verser le reste du poisson mixé, recouvrez d'un papier aluminium et mettez au four au bain marie, th.5 ou 190° pendant 50mn environ.

Démoulez tiède, servez froid avec une mayonnaise, une rouille ou tout autre sauce accompagnant le poisson.