

Pain de saumon

Pour 4 personnes.

Préparation 10 mn, cuisson : 50 mn.

Une boîte de saumon de 500 g, un œuf battu, un verre de lait, 2 biscottes écrasées, le jus de deux citrons, une c à soupe de persil haché, 50 g d'oignons hachés, sel et poivre, 4 carrés d'aluminium.

Egoutter le saumon et le mélanger avec le jus de citron, les biscottes, le lait, l'œuf battu, le sel et le poivre. Partager ensuite cette préparation en quatre portions égales et placer chacune d'elles dans son carré d'aluminium. Fermer hermétiquement.

Mettre ces « paquets » sur le gril du barbecue, braises moyennes, pendant 25 mn de chaque côté. Au bout de ce temps, les ouvrir en forme de corolle et verser goutte à goutte le second jus de citron, poudrer de persil haché et servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

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.