

Flan du pêcheur

Pour 6 personnes.

500 g de filets de poisson (daurades, merlans), 8 tomates, 4 échalotes, 50 g de beurre, 8 œufs, 2 c à café de sauce Tabasco, sel, poivre, thym, laurier.

Pour la sauce ; 4 œufs durs, 1 c à entremets de moutarde blonde, 8 c d'huile, 1 c à café de sauce Tabasco, fines herbes, sel.

Laver et éplucher les tomates. Les couper en morceaux.

Les mettre dans une cocotte avec les échalotes hachées, le thym, le laurier, sel et poivre. Laisser cuire 25 minutes.

Ajouter la sauce Tabasco, le beurre en morceaux, le poisson, les œufs battus. Mettre le tout dans un moule à charlotte beurré, puis le moule dans un bain-marie et placer le tout au four 25 minutes.

Mettre un papier sur le dessus vers la fin de la cuisson.

Démoulez ce flan tiède et le servir froid.

Pour faire la sauce, écraser les œufs durs à la fourchette, ajouter les fines herbes hachées, la moutarde, l'huile et la sauce Tabasco.

On peut garnir le dessus du flan de quartiers d'œufs durs, de rondelles de tomates ou d'olives et, bien sûr, de persil.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.