

Petits pâtés de merlan

Pour 4 personnes.

750 g de filets de merlan, 2 œufs, un peu de mie de pain rassis, 1 bol de crème fraîche, 1 citron, 1 verre de vin blanc, 1 carotte, 1 oignon, quelques brins de persil, 50 g d'amandes effilées, sel, poivre, 1 noix de beurre.

Faire un court-bouillon avec un mélange en parties égales de vin et d'eau, avec sel, poivre, carotte coupée en fines rondelles, oignon coupé en rouelles et persil; laisser bouillir un quart d'heure; retirer du feu.

Attendre que le court-bouillon refroidisse pour y mettre les filets; les faire pocher 5 à 6 minutes à petits frémissements.

Egoutter les filets de poisson; les passer au moulin, puis les mélanger à un peu de mie de pain bien imbibée de crème, exprimée et finement hachée; ajouter 2 œufs, du sel et du poivre.

Beurrer des ramequins; les remplir de cette préparation.

Faire chauffer le four (200°C) puis faire cuire 30 minutes. Démouler ces ramequins sur des assiettes chaudes et arroser les pains de crème fraîche rehaussée de jus de citron; saler et poivrer. Décorer d'amandes effilées, préalablement dorées au four sur la plaque à pâtisserie, et d'un beau brin de persil.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.