

## Pâté de poisson

Voici un met salé, mais celui-ci ne rentre pas dans le profil « plat avec des légumes quotidien », mais plutôt dans « met lorsqu'on a des invités » ou encore « met à préparer lorsqu'on habite pas seule ».

Cette recette m'a été transmise par ma mère. Je l'ai vue réaliser cette recette plusieurs fois lorsqu'on a eu des invités, et ce depuis que je suis toute petite. J'ai toujours adoré ce pâté, qu'elle sert en entrée. Les invités l'aiment toujours également.

Et il est ultra facile à faire.



**Ingrédients :** (pour environ 6 à 8 personnes - moule de 25 cm de longueur sur 9 cm de largeur)

- 1 sachet de court bouillon de poisson
- jus d'un citron
- 600 gr de saumon frais (pesé cru avec la peau)
- 6 oeufs

### **Préparation :**

1. Dans une très grande casserole remplie d'eau (*laissez environ 3 cm : le poisson sera versé dedans après*), mettez le sachet de court bouillon de poisson + sel + poivre + jus de citron.
2. Mettez le saumon dedans, et faire cuire à feu vif durant 15 min (*non couvert*).
3. En attendant que le saumon cuit, cassez les oeufs, salez, poivrez et battez les en omelette.
4. Lorsque le saumon est cuit (*ou presque, ce n'est pas grave s'il n'est pas tout à fait cuit : il passera au four*), retirez-le de la casserole, et enlevez la peau + la chair « marron » là. Réduire en petites miettes le saumon
5. Versez les miettes de saumon sur les oeufs en omelette, et mélangez au batteur.
6. Huilez un moule à cake à l'aide d'une feuille de sopalin. Versez le mélange dedans.
7. Faire cuire le pâté au bain-marie durant 1 heure à 150°C.
8. Démoulez.

Cette entrée est une de mes préférées. Sans doute me rappelle-t-elle des souvenirs d'enfance ? J'adore ce pâté, vraiment... On peut aussi le manger pour son repas, pour remplacer la viande :)