

PAIN DE POISSON DU MOUSSAILLON

- 2 lbs Poisson
- 2 Oeufs
- 1 tasse Lait
- 1\2 tasse Crème à fouetter
- 4 oz. Beurre fondu
- 2 c.à thé Sel
- 2 c. à table Féculé de patate
- Pincée Poivre
- Pincée Muscade

Préparation

Chauffer le four à 350*.

Chauffer ensemble le lait et la crème jusqu'à « chaudasse ».

Mélanger le tout ensemble et passer au moulin ou blender.

Mais ne pas défaire trop en purée, laisser des bons morceaux de poisson
(Texture du steak haché grossièrement)

Mettre dans un moule à pain beurré et couvrir de papier d'aluminium.

Mettre le moule dans un plat d'eau qui couvre la moitié du moule en hauteur.

Cuire 1 heure et laisser refroidir quelques minutes.

Trancher et servir soit poché en Béchamel ou avec une sauce à l'oignon.