

Mon petit Pierrick, pour l'anniversaire de ton copain Martin :

- / Fais cuire 600g de poissons (3 espèces différentes) pendant 10 minutes au court-bouillon*
- / Égoutte-les*
- / Bats 5 à 6 œufs en omelette*
- / Ajoute 20cl de crème fraîche (ou 7 c. à soupe ou un pot moyen)*
- / Ajoute sel, poivre et muscade (+ persil et ciboulette possibles)*
- / Ajoute 1 petit pot de sauce tomate*
- / Émiette finement le poisson et ajoute-le*
- / Beurre un moule à cake et remplis-le au $\frac{3}{4}$ de la préparation*
- / Dispose-le dans un autre plat à four, celui-ci rempli d'1 à 2 cm d'eau au fond*
- / Fais cuire ainsi au bain marie 1h à 1h30 à 180°*
- / A mi-cuisson, couvre le cake pour éviter qu'il ne sèche pas*
- / Laisse refroidir, démoule, pense à y mettre une bougie ! Et sers le cake avec une bonne mayonnaise maison et une salade verte !*

Belle dégustation à tous les 2 !

Mamie Pickett

