***RECETTE ROSINE***

***Pain de Saumon***

*3 boites de saumon (les chères) de 135 g (égoutté)*

*Les écraser à la fourchette*

*Ajouter*

*50 g de farine*

*4 œufs battus en omelette*

*Sel, poivre*

*150 g de crème (1 boite de crème liquide de 20 cl)*

*1 sachet de levure*

*Mélanger*

*Mettre dans un moule à cake*

*Cuire une ½ heure à ¾ heure au bain marie (thermostat 6)*

*Démouler une fois refroidi*

*Servir chaud avec une sauce tomate (sauce tomate ou bisque mélangé à de la crème)*

*Ou*

*Servir froid avec une mayonnaise*