

Pâtissons farcis à la mousse de poisson

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

8 pâtissons de taille moyenne

et de différentes couleurs

600 g de filets de poisson blanc

sans peau ni arêtes

20 cl de crème fraîche

2 blancs d'œufs

Noix muscade râpée

50 cl de bouillon de légumes

Sel, poivre

Pour parfumer la mousse de poisson

Curry

Paprika

Herbes fraîches

Passez les filets de poisson au robot ménager et mélangez-leur au fouet la crème fraîche et les blancs d'œufs.

Divisez le mélange en trois et ajoutez à chacune des portions un des trois parfums. Salez, poivrez et saupoudrez de noix muscade râpée. Coupez le haut des pâtissons, évidez-les et

farcissez-les de mousse. Tenez compte des couleurs des farces et des pâtissons pour un effet plus réussi..

Remettez le chapeau et disposez les pâtissons dans un plat à four. Versez dessus le bouillon, couvrez et faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 à 25 minutes. Servez aussitôt.

