

Coquilles au poisson - recyclage poisson pané

Ingrédients (environs 16)

75 gr de farine

1 cc bombée de levure chimique

3 oeufs

75 ml de lait

75 ml d'huile d'olive

paprika fumé au goût

310 gr de poisson pané cuit

sel et poivre aux 5 baies

Hacher grossièrement le poisson pané avec sa panure

Dans un saladier mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs puis en remuant bien entre chaque ajout mettre le lait, l'huile, le poisson haché et paprika fumé

Saler et poivrer

Répartir la pâte dans les empreintes

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

