



Pain au SAUMON (Paulette FUCHSLOCK)

2 boites de saumon
3 œufs
2 échalottes
200 gr de fromage blanc 20 %
1c à café de concentré de tomate
1c à soupe de crème fraîche
1c à café d'Aneth
1 pincée de sel et poivre

Emiettez le saumon, égouttez le fromage blanc mixer les échalottes
Ajouter Œufs et les autres ingrédients

Mixer le tout, beurrer un moule à cake et verser votre préparation dedans

Cuire à four (au bain-marie) à 180° ou 6° pendant 60 minutes

Couvrir de papier aluminium et l'enlever après 15 minutes avant la fin de la cuisson

- mettre au frigo
 - couper en tranche et mettre sur des feuilles de salade verte des tomates et œufs durs, servir avec de la mayonnaise.
-

Mousse d'Avocat (de Hedwige HOLVECK)

1 avocat écraser
1 oignon blanc mixer
1 jus d'un citron vert
2c à soupe de crème fraîche
5 gouttes de Tabasco
sel poivre

à manger avec des pommes chips

Pascal au chocolat (Monique VOLTOLONI)

Cuisson 25 mn Th /7

- 125 gr de chocalat
- 125 gr de sucre
- 125 gr de beurre ou margarine
- 50 gr de farine
- 3 Œufs
- 1 c. à soupe de cognac
- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Remuez pour obtenir 1 mélange lisse et oncteux.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs
- Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez le chocolat fondu et le beurre, bien mélanger, ajoutez le cognac.
- Incorporez la farine tamisée
- Battre les blancs en neige et les ajouter bien délicatement au mélange



- Beurrez un moule à manquée
 - Recouvrez le fond d'une feuille de papier sulfurisé beurrée
 - Faire cuire au Four modéré
-

Lamala ou mouton de Pâques (Jeannine CHARLIER)

Ingrédients pour 2 lamala :

- 6 oeufs
- 180 g de sucre
- 160 g de farine
- 20 g de fécule
- 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

1. Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une mousse de couleur claire puis ajoutez la vanille fendue et grattée
2. Incorporez délicatement la farine et la fécule tamisées
3. Versez la pâte dans les moules à lamala beurrés et farinés aux trois-quarts de leur hauteur
4. Faites cuire les lamala 20 à 25 mn à 190° C
5. Laissez tiédir avant de démouler et après refroidissement saupoudrez-les de sucre glace