

## Petits gâteaux de poissons au curry



## Petits gâteaux de poissons au curry

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personnes

### Ingédients

• 800 g de filets de poisson blanc (limande, merlan, lieu) • 2 oignons • 2 échalotes • 2 gousses d'ail • 80 g de tomates séchées à l'huile (en bocal) • 2 cuil. à soupe de pâte de curry mild • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive + 1 cuil. pour huiler les ramequins • 4 œufs • 20 cl de crème liquide • sel • poivre

Pour la sauce : • 2 yaourts à la grecque • 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre • 1 bouquet de persil plat

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C (350°F) et glissez dedans un plat à demi rempli d'eau pour obtenir un bain-marie le moment venu. Huilez 6 ramequins et réservez-les au réfrigérateur.

Pelez et hachez finement les oignons, l'ail et les échalotes. Faites chauffer l'huile dans une poêle, faites-y dorer doucement ce hachis, puis laissez refroidir.

Pendant ce temps, éliminez les arêtes des filets de poisson et hachez la chair au couteau. Egouttez les tomates séchées et détaillez-les en petites lamelles.

Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, la crème liquide et le curry. Incorporez ensuite les poissons, le contenu de la poêle et les tomates. Salez, poivrez, mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène, répartissez-la dans les ramequins. Posez dessus des disques de papier sulfurisé huilé.

Enfournez dans le bain-marie pour 30 min environ (vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau au centre d'un gâteau, elle doit ressortir à peine humide). Laissez les gâteaux refroidir hors du bain-marie, puis démoulez-les et placez-les au frais jusqu'au moment de servir.

Pendant que les gâteaux refroidissent, rincez, séchez et effeuillez le persil, ciselez grossièrement les feuilles. Mettez-les dans un bol avec les yaourts et le gingembre. Salez, poivrez, mélangez bien et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Sortez les gâteaux du réfrigérateur 1 h avant de les déguster avec la sauce bien fraîche.

### Le bon accord vin

Notes personnelles