



Une recette catalane pour ce vin:  
Les Anchois à la Catalane

## Pain de Poisson aux aubergines et au paprika

Pour 4 personnes Cuisson: 30 à 20 minutes



Nous recommandons pour cette recette  
**Le Côtes du Roussillon Rosé**

### INGRÉDIENTS

- 400 g de filets de poisson blanc (colin, merlan)
- 1 petite aubergine
- 1 kg de grosses moules
- 150g de fromage blanc à 0% type Taillefine
- 2 oeufs
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 échalotes
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 c. à c. de paprika
- sel, poivre

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C
2. Pelez les échalotes et l'aubergine.
3. Coupez l'aubergine en rondelles.
4. Faites-la revenir dans une poêle, avec l'huile d'olive, sans la faire noircir (elle doit rendre un maximum d'eau).
5. Quand elle est cuite, pressez-la dans une passoire pour ôter l'eau qu'elle peut encore

contenir.

6. Placez dans le bol du mixeur l'aubergine écrasée, les filets de poisson crus, les oeufs, le fromage blanc, le paprika, le concentré de tomates, les échalotes, le sel, le poivre. Mixez.

7. Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif.

8. Faites cuire 30 minutes  
Vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau.

9. Placez au frais avant de démouler.

10. Servez avec un coulis de tomates.

Tour de main: Pour un résultat plus aérien, on peut séparer les blancs des jaunes, mixer les jaunes avec le tout, battre les blancs en neige et les incorporer en dernier à la préparation.

Vous recevez des invités surprise? Remplacez les filets de poisson par du thon en boîte au naturel.

**"BON PROFIT, SALUT!"**  
**-BON APPÉTIT ET SANTÉ !**

**Domaine Sol-Payré**  
F-66200 Elne