

MEGUENE ou CAKE au saumon

Mettre dans un récipient :

12 oeufs, un bocal de sauce tomate cuisinée, 2 boîtes de saumon en morceaux, Une demi petite boîte de crème épaisse. 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Sel, poivre, on peut y ajouter petites crevettes et surimi en petits morceaux.

Mixer le tout ou remuer avec fourchette, Beurrer le moule à cake, verser la préparation, et mettre au four moyen 45 mn. Servir chaud ou froid avec jus de citron de préférence.

FEUILLETES Variés :

Faire des carrés ou des ronds dessous - dessus (le dessus légèrement plus grand que le dessous). Prendre un jaune d'œufs et passer les bords au pinceau, remplir le milieu de salade juive ou tomate poivron, ou carré de chèvre, ou thon tomate etc ;....., couvrir avec le morceau de pâte le plus grand, coller les bords, passer le pinceau dessus ? mettre au four 180° 10 minutes environ, sortir quand c'est couleur marron.

Caviar d'aubergine

Une branche de romarin sur chaque ½ aubergine ciselée en profondeur

Mettre de l'huile d'olive

Entourer de papier allu

20mn au four 180 puis 160

Prendre la chair

Verser un demi jus d'orange pour les 2 demi, Saler poivrer,

Réchauffer et servir