

Très bon

Utilisation resté de poisson en sauce ou frot

- Cuire du riz à l'eau salée.
L'égoutter. Liti mélanger de l'huile
d'olive et du fromage râpé.
- Couper le poisson en gros dés.
- Faire une sauce tomate à l'ail
avec un peu de vin blanc et un
peu d'eau.
- Dans un plat à gratin, placer
la moitié du riz. Poser dessus
les dés de poisson. Recouvrir avec
le resté du riz. Verser la sauce
sur le riz. Parsemer de fromage
râpé.
- Placer le plat dans le four et
gratiner.

Resté de poisson en sauce au vin blanc
Emietter le poisson dans la sauce.
Mélanger avec de la purée.
Mettre dans un plat à gratin.
Recouvrir de fromage râpé.
Réchauffer et gratiner.