

Pain saumon:

2 boîtes de saumon ou une grosse

1 c. à table de jus de citron

2 blancs d'oeufs

1 tasse de gruau

1 tasse de fromage râpé

1 oignon

2 carottes râpées

1/4 tasse de bouillon de poulet

1/2 c. à thé de persil

sel- poivre

Chof-é-sert: 15 minutes

Four: environ 1 heure

Servir avec crème de champignons