

# Pâté au saumon sans croûte

## INGRÉDIENTS :

- ✚ 2 tasses de pommes de terre cuites
- ✚ 1 œuf battu
- ✚ 2 tasses de saumon cuit ou en conserve
- ✚ 2 c. à soupe de ketchup
- ✚ 2 oignons verts hachés
- ✚ 1 pincée de muscade
- ✚ 2 c. à soupe de persil frais
- ✚ 1 pincée de ciboulette séchée
- ✚ 2 pincées de sel de céleri
- ✚ Paprika
- ✚ Sel et poivre au goût
- ✚ Un peu d'huile d'olive



Chauffer le four à 350 °C

Réduire les pommes de terre en purée avec tous les ingrédients sauf l'huile et le paprika.

Huiler une assiette à tarte avec l'huile d'olive.

Déposer le mélange dans l'assiette.

Dessiner de petits sillons à l'aide d'une fourchette.

Saupoudrer de paprika.

Recouvrir de papier d'aluminium et cuire 15 minutes. Retirer le papier et cuire 10 minutes de plus.