

# Petit poisson gourmand

**Difficulté** : Facile

**Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 10 min

## Ingrédients pour 4 petits pêcheurs :

- ✓ 4 Knacki
- ✓ 1 sachet de 125 g de Purée MOUSLINE
  - ✓ 500 ml d' eau
  - ✓ 250 ml de lait demi-écrémé
  - ✓ 200 g de petits pois
- ✓ 1 capsule coeur de bouillon de volaille
- ✓ 1 cuil à soupe + 1 cuil à café de beurre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préparez la purée au four à micro-ondes selon le mode d'emploi (pour ma part, j'ai fait une vraie purée que j'ai délayé avec un peu de lait et de beurre)

Coupez les Knacki en fines rondelles.

Blanchir les petits pois dans l'eau bouillante salée pendant 5 min (si vous utilisez 1 boîte de petits pois à la place des surgelés, égouttez-les tout simplement)

Dans une poêle, faites revenir les petits pois dans une noisette de beurre puis ajoutez la capsule de bouillon (je n'ai pas assaisonné car la capsule est déjà salée)

Faites chauffer les knackis 1 minute à 500W dans votre four à micro-ondes.

Sur 4 assiettes, dessinez un poisson en purée

Pour les écailles, alternez des lignes de rondelles de knackis et des lignes de petits pois.

Pour l'oeil, prenez une rondelle de saucisse faire un petit trou dans la rondelle et y déposer un petit pois.

Servez aussitôt.

**Bon appétit à toutes & tous !!**