

# RECETTE ÉGLEFIN, MÂCHE ET PATATE DOUCE



## RECETTE

Faire cuire les pâtes environ 5 à 10 minutes de plus que les instructions sur le paquet. Éplucher la patate douce et la découper en petits dés. La faire cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes dans un grand volume d'eau. Puis, en faire une purée.

Dans un plat allant au four, faire cuire le poisson une quinzaine de minutes à 160°, dans un filet d'huile de colza. Une fois bien cuit, l'écraser avec le dos d'une fourchette. Réserver. Bien rincer la mâche et la faire revenir dans une casserole avec un peu d'eau.

Dans un saladier, mélanger : le poisson émietté, la purée de patate douce, la mâche mixée, les pâtes hachées au couteau, 20 g d'huile de colza et les 10 g de CMV.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.



## INGRÉDIENTS



300 g de dos d'églefin



220 g de patate douce



30 g de pâtes



80 g de mâche



10 g de CMV adapté à votre chien



Huile de Colza