

## CAKE AU SAUMON ET A L'ANETH



### Ingrédients

3 oeufs  
150 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
10 cl d'huile de tournesol  
10 cl de lait entier  
100 gr de gruyère râpé  
1 pavé de 250 gr de saumon frais sans peau et sans arête  
30 gr d'aneth ciselée ( suivant goût )  
1 citron bio zeste + jus  
2 cuillerées à soupe de baies roses concassées

### Préparation

Pour 6/8 personnes  
Temps de préparation 15 minutes  
Temps de cuisson environ 45 minutes

Découpez le saumon en petits dés.  
Lavez et séchez l'aneth, réservez quelques brins pour la déco et ciselez le reste.  
Lavez et zestez le citron et pressez le jus.  
Concassez les baies roses.  
Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.  
Dans un saladier, fouettez les oeufs, la farine et la levure.  
Incorporez petit à petit le lait chaud  
Ajoutez le gruyère râpé, mélangez.  
Incorporez avec une cuillère en bois, le saumon en dés, le zeste et le jus du citron, l'aneth ciselée et les baies roses concassées.  
Salez/poivrez.  
Versez le tout dans un moule à cake légèrement beurré.  
Enfournez pour environ 45 minutes.  
Dégustez tiède ou froid.

Pour la recette je me suis inspirée du livre "Les cakes de Sophie" et de "Maxi cuisine".

### Les commentaires de Mamie Vera

Cake moelleux et léger, rapide à faire et raffiné.  
Idéal pour l'apéritif ou un repas léger accompagné d'une salade.  
Vous pouvez remplacer l'aneth, par l'oseille ou de l'estragon.  
Pour ma part, j'ai préféré l'aneth pour son goût légèrement anisé, doux et subtil aux saveurs proche du fenouil.  
Les baies roses ont une saveur sucrée et légèrement poivrée, appelées aussi faux-poivrier, lorsqu'elles sont concassées, elles exhalent leurs saveurs.  
Ces 2 condiments se marient très bien.  
A refaire

Ajouter un commentaire



Mentions légales

