

CAKE MAGIQUE SAUMON ANETH

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Repos** : 1 heure



Ingrédients pour 6 personnes

- **2 œufs**
- **50 g de beurre fondu**
- **Le zeste de 1 citron**
- **1 càc de sel**
- **½ càc de poivre**
- **3 càc d'aneth ciselé**
- **50 g de farine**
- **250 ml de lait**
- **100 g de saumon fumé**

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 150° C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Fouetter les jaunes avec le beurre, le zeste de citron, le sel, le poivre et l'aneth.
3. Incorporer la farine.
4. Verser le lait, petit à petit, sans cesser de fouetter.
5. Monter les blancs d'œufs en neige puis, à l'aide d'un fouet, les incorporer à la préparation.
6. Couper le saumon fumé en petits dés et les répartir au fond des moules.
7. Verser la préparation dessus et lisser avec la lame d'un couteau.
8. Enfourner 25 minutes. Laisser refroidir et placer au minimum 1 heure au réfrigérateur afin que les cakes figent. Servir frais.

Le truc en plus :

Préparer une crème à l'aneth en mélangeant 125 g de crème fraîche entière avec le jus de ½ citron, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre et 2 cuillère à café d'aneth ciselé ; puis en déposer une grosse noix sur chaque muffin.

