

Cake au surimi et à l'aneth



Aujourd'hui je vous propose un cake parfait pour l'été, parfait pour les pique-nique, parfait pour les petites repas légers du soir,...C'est un cake tout moelleux, tout léger, tout le monde l'a adoré. Pour cette recette, le surimi n'est pas mis en morceaux mais broyer, ce qui donne une très bonne texture à ce cake.

Pour 6 à 8 personnes

Ingédients:

120g de surimi

1 petit bouquet d'aneth fraîche

3 oeufs

100g de farine

50g de Maïzena

1 sachet de levure chimique

100g de crème fraîche allégée

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

1c. à café de sel

2 pincées de poivre

Préparation:

Mettez le gruyère râpé dans un mixeur et mixez rapidement. Réservez dans un bol.

Mettez à son tour le surimi avec l'aneth brièvement haché dans le mixeur et mixez environ 10sec en alternant entre petite et grande vitesse. Réservez.

Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez la crème fraîche puis le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé réservé. Mélangez.

Incorporez à la préparation le mélange mixé de surimi et d'aneth. Mélangez bien pour homogénéiser la préparation.

Versez l'appareil dans un moule à cake légèrement beurré et faites cuire au four pendant 50min.

A la sortie du four, laissez légèrement refroidir le cake puis mettez-le, toujours dans le moule au réfrigérateur pour toute une nuit. Le lendemain, démoulez et servez froid ou vous pouvez légèrement le faire réchauffer.