

## Cake à la farine de maïs et au saumon



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de cake qui est une création et une petite expérience avec la farine de maïs autre part que dans du pain. Je mettais bien imaginer un cake à la pâte jaune avec des petits morceaux de saumon rose. Bon sur le coup la pâte jaune ça n'a pas trop marché mais le petit goût était là et c'est le principal. La farine de maïs et le saumon sont un très bon accord et ils parfument tout deux très bien ce délicieux cake.

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

100g de farine de maïs

50g de Maïzena

150g de saumon fumé

3 oeufs

1 sachet de levure chimique

100g de crème fraîche allégée

100g de gruyère râpé

12,5cl de lait

1c. à soupe d'aneth ciselé

Poivre

#### Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez le saumon en petits morceaux et réservez-les. Versez le lait et la gruyère râpé dans un bol et faites chauffer 30sec au four à micro-ondes, jusqu'à ce que le gruyère râpé soit fondu dans le lait. Laissez légèrement refroidir dans le four à micro-ondes.

Fouettez vivement la farine de maïs avec la Maïzena, la levure, l'aneth, le poivre et les oeufs. Ajoutez la crème fraîche puis le mélange gruyère râpé-lait. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Enfin, ajoutez le saumon coupé en morceaux. Versez la pâte dans un moule à cake légèrement beurre et enfournez pour 1H.

Laissez bien refroidir avant de démouler le cake. Servez-le chaud ou froid (meilleur froid).