Cake nordique

Voilà longtemps que je ne vous avais pas proposé de recettes salées j'y remédie donc maintenant en vous proposant ce succulent cake nordique. Comme son nom l'indique, il n'y a que du bon dedans ! Saumon, aneth, crème fraîche. Un cake généreux et gourmand mais qui reste tout à fait léger. A servir en entrée, en plat principale ou même en apéritif. Ce cake était vraiment très bon, et ça petite note de fraîcheur n'est pas déplaisante !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour le cake:

120g de saumon fumé + 50g pour le dessus

1 échalote

100g de farine

50g de Maïzena

1/2 sachet de levure chimique

80g de flocons d'avoine + 1c. à soupe pour le dessus

2c. à café d'aneth

5cl de vin blanc

50g de crème fraîche

2 oeufs

Pour la crème:

125g de ricotta

3c. à soupe de jus de citron

Préparation:

Préparez le cake:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Epluchez et ciselez l'échalote. Taillez en lanières les 120g de saumon fumé.

Dans un saladier, mélangez la farine, la Maïzena, la levure chimique, les 80g de flocons d'avoine et l'aneth. Délayez avec le vin blanc, le lait et la crème fraîche puis ajoutez les oeufs l'un après l'autre. Mélangez bien.

Une fois la préparation homogène ajoutez le saumon et l'échalote.

Versez la préparation dans un moule à cake légèrement graissé et enfournez pour 10min, au bout de ce temps répartissez le saumon restant coupé en lanières et saupoudrez du reste de flocons d'avoine. Remettez au four pour 35-40min. Vérifiez la cuisson, piquez avec un couteau: si la lame est sèche, il est cuit; sinon, poursuivez la cuisson.

Laissez refroidir le cake avant de le démouler et de le laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparez la crème:

Dans un bol, mélangez la ricotta avec le jus de citron.

Coupez le cake en deux dans l'épaisseur et garnissez-le avec la crème. Refermez le cake et mettez au frais pour au moins 1H.

Servez accompagné d'une salade verte.