

Cake au saumon et sa sauce à l'aneth

- par Léa Pétraroli -

Pour environ 10 parts – 20 minutes de préparation, 35 minutes de cuisson

Pour le cake :

Ingrédients :

- 3 œufs
- 50 grammes de farine
- 50 grammes de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 12 cL de crème liquide
- 200 grammes de saumon fumé (soit environ 4 tranches)
- 100 grammes de gruyère râpé
- 5 cL d'huile
- Poivre



Etapes de préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Casser et battre les œufs avec la crème. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure, et mélanger. Ajouter l'huile, le gruyère, et poivrer à votre convenance. Bien mélanger.
3. Couper le saumon en fines lamelles et réserver.
4. Verser la moitié de la préparation dans un moule beurré. Ajouter le saumon et verser l'autre moitié.
5. Enfourner le cake pendant 35 minutes. La lame d'un couteau doit ressortir nette quand il est cuit. Bien laisser refroidir le cake avant de le démouler.

Astuce : Vous pouvez déguster le cake froid, ou tiède en le réchauffant quelques minutes au four !

Pour la sauce à l'aneth :

Ingrédients :

- 1 poignée d'aneth frais ou 1 cuillère à café d'aneth déshydraté ou surgelé
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de jus de citron (en bouteille ou issu d'un citron pressé)
- Sel, poivre

Etapes de préparation :

1. Dans un récipient, mélanger la crème fraîche et le jus de citron.
2. Hacher finement l'aneth puis l'incorporer à la préparation. Bien mélanger.
3. Assaisonner à votre convenance : saler, poivrer, et selon les goûts rajouter de l'aneth.
4. Selon la consistance de la sauce, ajouter de l'eau pour la rendre un peu plus liquide.
5. Mettre au frais. Lors de la dégustation, verser la sauce à l'aneth sur la part de cake !

Astuce : Si jamais, il est aussi possible de trouver de la sauce à l'aneth toute prête dans le commerce !

