



Cuisine et
dépendances

Cake saumon et macédoine



Quand je n'ai pas de légumes frais, j'utilise la boîte de macédoine-du-stock-d'alerte de mon placard. C'est une de mes recettes classiques - archi simple - qui peut être faite à toutes les saisons.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 boîte macédoine légumes (300g)
- 4 oeufs
- 1 paquet de gruyère râpé (70g)
- 1 briquette de crème fraîche ou de crème de soja (200 ml)
- 60g de pain de mie (ou mie de pain)
- sel poivre
- 1 boîte de saumon au naturel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Égoutter la macédoine.

Mixer le saumon en conserve avec la mie de pain, la crème et les œufs. Saler et poivrer. Ajouter le fromage râpé et la macédoine bien égouttée, mélanger.

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone (ou recouvert de papier sulfurisé). Mettre au four 30 à 40 min.

Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.

Servir bien frais, éventuellement avec une sauce mayonnaise.

Le 26 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/26/index.html>