

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 45 minutes

Préchauffez le four sur chaleur tournante à 180°C (thermostat 5/6).
Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la farine.
Incorporez l'huile petit à petit puis le lait préalablement chauffé au micro-ondes 1 minute.
Ajoutez le gruyère et mélangez.
Salez et poivrez.
Coupez les tranches de saumon fumé en lamelles.
Incorporez à la base le tarاما, les tranches de saumon fumé et la ciboulette.
Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.
Démoulez tiède.
Dégustez à température ambiante, accompagné de saumon fumé et de crème fraîche citronnée.

L'info de Sophie
IL existe dans le commerce différentes sortes de tarاما: truite, oursin, saumon fumé.
A vous de choisir.

Commentaires

Pour la cuisson du cake, j'ai utilisé un moule en silicone.
Attention à la cuisson selon votre four.
Je sers ce cake en apéro.
A vous de juger, vous m'en direz des nouvelles.

Source "Le cake show de Sophie"
De Sophie Dudemaine

Ajouter un commentaire



CAKE AU TARAMA ET SAUMON

FUME



Ingrédients

3 oeufs
150 g de farine poudre
levante incorporée
ou 150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl de d'huile
de tournesol
13 cl de lait entier
ou demi-écrémé
100 g de gruyère râpé
sel et poivre du moulin
1 pot de 250 g de tarاما
aux oeufs de cabillaud
125 g de saumon fumé
10 brins de
ciboulette ciselés



