

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 18 mini-cakes
(2 moules silicone de 9 cavités)
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 20/25 minutes

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Coupez les tranches de saumon fumé en petits morceaux.
Faites chauffer le lait sur feu doux.
Dans un saladier, mélangez les oeufs, la farine et la levure.
Incorporez l'huile petit à petit, le lait, le gruyère et mélangez.
Salez peu et poivrez.
Ajoutez le tarama, le saumon fumé et la ciboulette.
Versez dans les moules à mini-cakes et faites cuire environ 20/25 minutes.
Piquez avec une lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez tiède sur une grille.
A dégustez tiède ou froid.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Recette simple à réaliser et originale.
Ces petits cakes peuvent se congeler.

Ajouter un commentaire



MINI-CAKES AU TARAMA ET

SAUMON FUME



Ingrédients

3 oeufs
150 g de farine
1 sachet de
levure chimique
8 cl d' huile d'arachide
13 cl de lait
demi-écrémé
70 g de gruyère râpé
120 g de tarama
au saumon
150 g de saumon fumé
10 brins de ciboulette
ciselés
sel/poivre



