

Cake au saumon et au fenouil confit



Cake au saumon et au fenouil confit

Difficulté : Délicat

Temps de préparation : 15 min

Pour 6 personnes

Ingédients

300 g de filet de saumon frais sans peau
2 bulbes de fenouil
1/2 cuil. à café de graines de fenouil
10 cl d'huile d'olive
Pour la pâte : 3 œufs
220 g de farine
1 sachet de levure chimique
10 cl de lait
100 g de mimolette râpée
10 cl d'huile d'olive
3 brins d'aneth
sel
poivre du moulin

Préparation

Nettoyez les fenouils, ôtez les grosses côtes.
Emincez les bulbes, faites-les revenir à l'huile avec les graines de fenouil, puis versez 10 cl d'eau.
Laissez-les mijoter sur feu moyen, à découvert, pendant environ 30 min, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.
Pendant ce temps, détaillez le saumon en fines tranches à l'aide d'un bon couteau.
Lorsque les fenouils sont confits, préchauffez le four à 180° et tapissez un moule à cake de papier d'aluminium ou sulfurisé.
Préparez la pâte : mettez les œufs, la farine, la levure, l'huile, le lait, du sel, du poivre et l'aneth ciselé dans une jatte et fouettez avec un batteur électrique jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
Ajoutez alors la mimolette et les fenouils égouttés, mélangez.
Remplissez le moule en commençant par la pâte et alternez avec les lamelles de saumon jusqu'à épuisement des ingrédients.
Faites cuire le cake pendant 45 min environ. Servez-le tiède ou froid, en tranches.

Le bon accord vin

Notes personnelles