



Cuisine et
dépendances

Cake salé au yaourt : saumon et crevettes



Cette recette est extraite du site [Marmiton](#). Le cake avait été fait lors d'une des nombreuses rencontres marmitons (où j'avais fait la connaissance d'[Ann' Cé](#) il y a quelques années). Ce cake est une bonne base pour recycler les restes (ici en l'occurrence des restes de poisson et produits de la mer).

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- 300 g de farine
- 1 yaourt nature
- 4 oeufs
- 10 cl d'huile de tournesol
- 5 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 1/2 cuillère à café de sel
- 100 g de gruyère râpé
- restes de saumon cuit
- 3 à 4 tranches de saumon fumé
- 6 à 8 crevettes roses
- sel et poivre
- ciboulette
- une vingtaine de pistaches

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Casser les œufs dans un saladier.

Les battre avec une pincée jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne un peu de volume.

Ajouter l'huile doucement tout en continuant de fouetter.

Ajouter le yaourt et battre encore 1 à 2 min.

Ajouter la farine et la levure au mélange en fouettant pour bien l'incorporer. Délayer avec le lait si la pâte est trop épaisse.

Ajouter le gruyère râpé et la garniture : les pistaches, les dés de saumon cuit et fumé, les crevettes décortiquées et la ciboulette ciselée.. Bien mélanger.

Verser la pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant 40 à 45 mn.

Vérifier la cuisson à l'aide d'une pique en bois : elle doit ressortir sèche.

Servir en apéritif, tiède ou froid.

Le 03 Mai 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/05/03/index.html>