

Saumon, aneth et citron, voici une valeur sûre qui ne nous déçoit pas. Le trio est soutenu par un soupçon de vin blanc. Les farines choisies sont discrètes pour ne pas perturber l'équilibre. C'est un cake que je place dans la catégorie *tout-terrain*, car il plait à tout le monde. Le prix du saumon augmente de façon inquiétante pour nos porte-monnaie. La seule corde qui pourrait venir à lui manquer serait celle de son coût de revient.



Saumon, citron, aneth

[**préparation** : 20 mn - **cuisson** : 15 mn + 45 mn]

Ingrédients

- 150 g de pavé de saumon sans peau, ni arêtes
- 1 citron non traité
- 1 cuillerée à soupe d'aneth émincé
- 2 cuillerées à soupe de vin blanc
-
- 3 œufs
- 150 g de farine de riz ½ complet
- 1 sachet de levure
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 12 cl de lait
- 150 g de gruyère râpé
- sel et poivre du moulin

Recette

1. **Préchauffez** le four à 180°C (th.6).

2. **Dans une poêle**, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile.

Faites revenir recto et verso le pavé de saumon. Détaillez-le grossièrement en morceaux.

3. **Prélevez** les zestes du citron.

4. **Fouettez** les œufs. Ajoutez le lait et l'huile restante. Versez la farine et la levure, mélangez. Ajoutez le gruyère, les zestes, l'aneth, le vin blanc et les morceaux de saumon. Salez, poivrez. Remuez délicatement.

5. **Versez la pâte** dans un moule à cake. Enfournez 45 mn à 180°C (th.6).

6. **Attendez 15 mn** avant de démouler le cake. Servez chaud ou froid.

Variante...

Remplacez le saumon par des filets de flétan ou du thon frais.

Le gruyère...

Le gruyère râpé peut contenir des anti-agglomérants donc du gluten. Alors, dans le doute, achetez un morceau de gruyère et râpez-le! En plus, c'est beaucoup plus économique.