

Cake au saumon fumé.

Ingrédients: 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10 cl d'huile de tournesol, 12.5 cl de lait, 200g de saumon fumé « *le martin gourmet* », 10 brins de ciboulette, 100g de gruyère râpé, 1 pincée de sel et 2 pincées de poivre.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) .

Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.

Incorporez, petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.

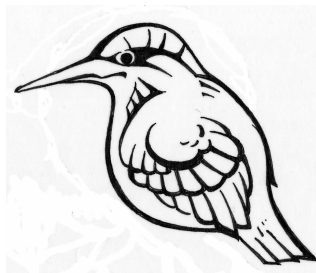
Mélangez bien pour éviter les grumeaux, ajoutez le gruyère. Remuez.

Coupez le saumon en lamelles, ciselez les brins de ciboulette et mettez les dans la pâte. Mélangez.

Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Se mange tiède ou froid.

Les suggestions
du gourmet



Les pâtes au saumon

Ingrédients: pâtes sèches de préférence des tagliatelles au blé dur, saumon fumé « *le martin gourmet* », beurre, crème fraîche, échalotes, ail, sel et poivre, vin blanc, quelques feuilles de basilic ou brins de ciboulette.

Réservez 1 belle tranche de saumon fumé par personne.

Dans une sauteuse, faites revenir dans le beurre l'échalote ciselée, l'ail, et incorporez le saumon fumé grossièrement coupé.

Déglacez avec un peu de vin blanc et versez la crème fraîche.

Laissez réduire à feu doux quelques minutes.

Cuire les pâtes « al dente », les égoutter, les verser dans la sauteuse et mélanger avec le saumon .

Servir dans une assiette creuse et disposer la tranche de saumon fumé non cuite par-dessus.

Décorez avec une feuille de basilic ou de la ciboulette.