

## Cake au blé noir, algues et truite fumée



### Ingrédients pour un moule à cake moyen

- 3 œufs
- 120g de farine de blé T55
- 30g de farine de blé noir (sarrasin)
- 11g de levure chimique (1 sachet)
- 10 cm x 4 cm environ d'algue kombu séchée, à faire tremper dans 1/2 litre d'eau froide 12h avant la préparation du cake
- 5 « filaments » d'algues wakamé (environ 50g une fois les algues réhydratées (celles-ci se réhydratent en 10 minutes de trempage à l'eau froide)
- 50g de truite fumée, si possible dans une tranche épaisse (1 cm d'épaisseur)
- 1 cc rase de sel
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile neutre
- facultatif : 1 cc d'algue kombu en poudre pour renforcer le goût (en épicerie japonaises)

**1.** La veille, faites tremper l'algue kombu dans ½ litre d'eau froide.

**2.** Le jour-même, ajoutez au kombu les algues wakamé. Patientez une dizaine de minutes, puis égouttez soigneusement et posez les algues sur du papier absorbant ou un torchon propre, non parfumé.

3. Préchauffez le four à 180° C. Beurrez un moule à cake et réservez-le au réfrigérateur.
4. Taillez le kombu en fine julienne. Laissez les algues wakamé entières. Détaillez la truite fumée en cubes si l'épaisseur le permet, sinon coupez la tranche en morceaux de 3-4 cm de côté.
5. Battez les œufs en omelette, ajoutez le sel, la farine de blé, la farine de sarrasin, la poudre de kombu si vous en utilisez, la levure chimique, délayez avec le lait à peine tiède et ajoutez l'huile. Ajoutez les morceaux de truite fumée et le kombu émincé.
6. Dans le moule beurré, disposez une couche d'appareil à cake, puis posez une algue wakamé, une couche d'appareil à cake, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.
7. Enfourez pour 45 minutes environ. Dégustez en apéritif avec un peu de crème aigre, ou en accompagnement d'huîtres ou de poissons fumés.

<http://www.nataliakriskova.com/article-cake-au-ble-noir-algues-et-truite-fumee-74243768.html>

