

Cakes au vert de poireaux, saumon fumé et graines de fenouil

Le vert de poireaux en cake...



Ingrédients

- Le vert de petits [poireaux](#) (1 belle poignée)
- 200 g de saumon fumé
- 200 g de mascarpone
- 50 g de beurre doux à température ambiante
- 125 ml d'huile de pépins de raisins
- 4 œufs
- 220 g de farine T55
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 1 c. à soupe de graines de [fenouil](#)
- Sel et poivre

Tranchez le saumon en fines lanière.

Rincez le vert de poireau et hachez le très finement. Faites le cuire à la poêle 10 minutes dans un peu d'eau.

Dans un saladier, mélangez le beurre, l'huile de pépins de raisins et la mascarpone. Ajoutez les œufs battus. Assaisonnez. Ajoutez la farine et mélangez. Incorporez le vert de poireau ciselé et le saumon fumé.

Versez le mélange dans un moule à cake antiadhésif (Ici j'ai utilisé deux moules de 6 mini-cakes). Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 à 50 minutes pour les mini cakes et 50 à 60 minutes pour un seul cake. Démoulez une fois le (ou les) cake(s) refroidi(s).

Mes suggestions

- [Que faire avec les tiges, feuilles, fanes, cosses, et vert de légumes?](#)
- Recettes de [Bouchées, canapés, condiments, hors d'oeuvres...](#)
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-cakes-au-vert-de-poireaux-saumon-fume-et-graines-de-fenouil-68800875.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Poissons, crustacés et fruits de mer](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)