

# Pain de saumon

## Ingrédients :

480 gr saumon frais (soit environ 4 X120gr)

6 œufs

4 échalotes

400 gr fromage blanc 20%

2 cc concentré tomate

30 gr crème fraîche épaisse

2 cs moutarde

6 brins d'aneth frais

2 pincées de sel

2 pincées de piment (pas mis)

Préchauffer le four à 180°

Emietter le saumon préalablement cuit à la vapeur pour moi (environ 20 mn)

Mettre les échalotes épluchées et l'aneth (je n'en avais pas) dans le bol du robot et mixer 5 sec/ vitesse 7

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mixer de nouveau 5 sec vitesse 7

Ajouter tous les autres ingrédients et mixer 30 sec à vitesse 4

Beurrer un moule à cake (là j'ai mis moule étoile, mais c'est mieux dans moule à cake, l'ayant fait deux fois, le cake donc un rendu moins tassé) et y verser la préparation au saumon

Pour éviter qu'une croûte ne se forme sur le dessus, couvrir le moule de papier aluminium beurré

Cuire 1 heure et 15 min avant la fin, enlever le papier aluminium afin de dorer le pain de saumon - la lame du couteau doit ressortir sèche Laisser tiédir avant de démouler sur un plat de service - servir accompagné de crevettes fraîches, tomates cerises, salade.. Très bien avec une rondelle de citron. Un peu de mayonnaise, de sauce tomate....