



PAIN DE SAUMON DE BELLE-MAMAN ET ÉVENTAIL DE TOMATES



Temps de préparation
10 minutes



Temps de cuisson
55 minutes



Niveau de difficulté
★ ★

Ingrédients pour 8 personnes

- 3 grosses boîtes de saumon
(soit environ 400g)
- 3 tomates
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 3 tranches de pain de mie
- 100ml de lait
- 10g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 4 œufs
- 2 cuillères à café de maïzena
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 210°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Couper les tomates en morceaux et ciseler l'ail et les échalotes.

Faire tremper le pain de mie dans le lait et l'égoutter.

Déroulement de la recette

Faire revenir les tomates, l'ail et les échalotes dans l'huile pendant 5 minutes.

Hors du feu, ajouter tous les ingrédients sauf 100g de saumon.

Mixer, saler et poivrer.

Ajouter le reste de saumon grossièrement émietté.

Mettre dans un moule à cake beurré et cuire au bain-marie 45 minutes.

Vérifier la cuisson du pain en le piquant avec la pointe du couteau qui doit ressortir « sèche ». Sinon, prolonger la cuisson de 10 minutes.

Démouler et couper le pain quand il est bien froid.

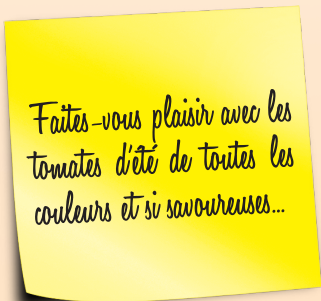
Servir sur assiettes ou sur un grand plat avec une belle salade et des rondelles de tomates de toutes les couleurs.



Pour encore plus de saveur, vous pouvez remplacer le saumon en boîte par du saumon frais !



Pour une décoration plus jolie, n'hésitez pas à ajouter quelques crevettes et rondelles de citron !



Faites-vous plaisir avec les tomates d'été de toutes les couleurs et si savoureuses...