

CAKE AU THON, MACÉDOINE ET SURIMI

Juin 2007 (Actualisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 200 g de thon en boîte au naturel
- ★ 100 g de surimi goût crabe (6 pièces)
- ★ 1 boîte de macédoine de légumes (1/2)
- ★ 4 œufs
- ★ 150 g de crème fraîche épaisse
- ★ 5 tranches de pain de mie
- ★ 1 citron jaune
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Papier sulfurisé, Bol, Saladier, Moule à cake, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,95 € (Soit 0,83 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Ouvrir la boîte de thon, l'égoutter et l'émietter. Ouvrir la boîte de macédoine et égoutter les légumes. Émietter les tranches de pain de mie finement. Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans un saladier, ajouter la crème fraîche et battre au fouet pour bien mélanger. Presser le citron dans un bol et éliminer les pépins. Dans le saladier, ajouter la macédoine, le thon, le jus de citron, le pain de mie, saler, poivrer et bien mélanger à nouveau. Verser la moitié de cette préparation dans un moule à cake habillé de papier sulfurisé. Déposer par-dessus dans la longueur les bâtonnets de surimi et recouvrir avec le reste de l'appareil.

Mettre au four pour 40 minutes. Laisser entièrement refroidir le cake dans son moule, puis le démouler et le réserver au réfrigérateur. Servir froid en tranches sur des feuilles de salade avec de la mayonnaise et des tomates cerise.

Boisson :

Un Sancerre rosé servi à 11/12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.