

# Pain de saumon



Pour 8 personnes (1 moule à cake de 24 cm + 2 mini cakes)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 + 10 minutes pour le grand moule à cake et 20 minutes + 5 minutes pour les empreintes à mini cakes

- 450 g de saumon (3 pavés de saumon)
- 6 œufs (calibre moyen)
- 4 échalotes
- 400 g de fromage blanc à 20% de MG
- 2 c à café de ketchup ou concentré de tomate
- 30 g de crème fraîche épaisse
- 2 c à soupe de moutarde
- 1 c à soupe d'herbes fraîches (aneth, coriandre...) ou un mélange d'herbes pour poisson surgelées
- 1 pincée de piment d'Espelette ou un mélange de 5 baies (poivre)
- 2 pincées de sel
- Beurre pour le moule (pas besoin pour le silicone)

Déco :

- 1 citron (facultatif)
- Tomates cerises
- Rondelles de concombre
- Salade

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Préparez les ingrédients : Ôtez la peau du saumon (pas besoin si vous avez des pavés sans peau). *Il suffit d'aplatir le pavé avec le plat de la main puis faire glisser le couteau bien aiguisé entre la chair et la peau.*

Coupez le saumon en gros cubes (pour le thermomix) et plus petits morceaux pour un robot traditionnel.

Épluchez et coupez les échalotes en morceaux.

Au thermomix : Placez les échalotes et les herbes fraîches choisies (pas besoin si elles sont surgelées car elles sont déjà hachées). Mixez **5 secondes/vitesse 7**. Raclez les parois et mixez de nouveau. Ajoutez les autres ingrédients sauf le beurre et mixez **30 secondes/vitesse 4**.

Au robot mixer : Coupez le saumon et les échalotes en morceaux plus petits puis mixez pour obtenir une préparation fine.

Versez la préparation dans un moule beurré tapissé de papier sulfurisé (pour faciliter le démoulage) ou pas si le moule est en silicone. *Comme j'avais trop de préparation, j'ai pu remplir 2 empreintes mini cakes.*

Beurrez ou huilez au pinceau une bande papier sulfurisé et couvrez la pâte avec cette bande.

Glissez au four pour 45 minutes puis enlevez le papier et poursuivez la cuisson 10 minutes. Pour les mini cakes, 25 minutes + 10 minutes sans le papier. *Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Le mien a pris un peu de couleur, la prochaine fois, je diminuerai la cuisson de 5 minutes.*

Attendez 5 minutes avant de démouler et laissez refroidir. Réservez au réfrigérateur au minimum 2 heures ou jusqu'au moment de servir. Découpez en tranches.

Décorez selon vos goûts. Pour moi, tomates cerises, tranches de concombres, salade émincée et brin de persil. J'ai servi ce pain de saumon avec une mayonnaise maison légèrement citronnée et une sauce au fromage blanc (200 g de fromage blanc, 1 c à soupe de jus de citron, ciboulette, sel et poivre).