

Bûche au saumon & aux crevettes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min – Réfrigération : 2h

Ingrédients :

- 70 g de mie de pain
- 70 g de lait
- 400 g de saumon frais
- 200g de crevettes roses décortiquées
- 3 œufs
- 30g de beurre fondu
- 100g de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre
- 3 tomates cerise
- Ciboulette



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, un robot mixeur type I-cook'in, une spatule haute température, une spatule coudée, un plaque aluminium perforée et un moule à bûche.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165°C.
- Réserver quelques brins de ciboulette.
- Faire fondre le beurre dans une casserole puis réserver.
- Imbiber la mie du pain avec le lait.
- Couper le saumon en morceaux puis le placer dans le bol du I-Cook'in.
- Placer le panier inox dessus et mixer 5 secondes - vitesse 6.
- Ajoutez la ciboulette ciselée, le reste des crevettes, les œufs, le beurre fondu et refroidi, la crème fraîche épaisse, le sel et le poivre ainsi que la mie de pain imbibée de lait.
- Mixer de nouveau 10 secondes - vitesse 6.
- Verser une petite partie de cette préparation sur la toile décor bois.
- A l'aide de la spatule coudée, racler de manière à incruster le motif et lisser.
- Insérer la toile décor dans le moule bûche et remplir le moule avec le reste de la préparation.
- Lisser et faire cuire au four pendant 25 minutes.
- Laisser reposer 5 minutes avant de démouler.
- Ôter la toile et laisser refroidir.
- Décorer avec les tomates cerise et quelques brins de ciboulette.
- Accompagner d'une mayonnaise maison.

Bon appétit !