



Cake surimi et fenouil



6 pers



25 mn

Les ingrédients

- 250 g de bâtonnets de surimi
- 1 bulbe de fenouil
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl de vin blanc sec
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1,5 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à café de graines de fenouil
- 1 belle pincée de sel
- Poivre

La recette

Etape 1

Nettoyer le bulbe de fenouil, le couper en quatre dans la hauteur et l'émincer. Arroser avec le jus de citron.

Etape 2

Préchauffer le four à th. 7/8 – 220°C. Mélanger la farine dans un saladier avec la levure, le sel et les graines de courge. Ajouter les œufs battus en omelette, le vin, l'huile. Poivrer et mélanger au fouet sans trop travailler la pâte. Incorporer avec une spatule le fenouil et le surimi coupé en petits morceaux.

Etape 3

Verser la pâte dans un moule à cake à revêtement antiadhésif et enfourner pour 50 minutes, en abaissant la température du four à th. 6 – 180°C au bout de 5 minutes de cuisson.

Etape 4

Laisser le cake refroidir 10 minutes avant de le démouler sur une grille et attendre qu'il soit bien froid pour le couper en tranches.

