Cake aux algues et truite fumée

Ingrédients

15 g de kombu et 15 g de wakamé (à réhydrater dans de l'eau froide ou du jus de citron)
100 g de truite fumée
½ citron confit (option)
3 œufs
120 g de farine de blé
30 g de farine de sarrasin
1 sachet de levure chimique
Sel et poivre
10 cl de lait
5 cl d'huile végétale

Préparation

Emincer les algues, la truite fumée et le citron confit en petits morceaux.
Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter les 2 farines, la levure, le sel, le poivre.
Tout en tournant introduire le lait puis l'huile.
Dans un moule à cake beurré, verser alternativement une couche de pâte à cake puis quelques morceaux d'algues, de truite et de citron, jusqu'à épuisement des ingrédients.

Cuisson

Enfourner 45 mn à 180° (th 6). Servir tiède ou froid avec une salade.

Recette proposée par Annie.O d'après le magazine " Bretons en Cuisine "
Troc-Recettes du 17.10.2022 à Pleubian