



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake au surimi .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 sachet de levure chimique
- 360 g de miettes de surimi
- 110 g de farine
- 1 c.à.s d'huile
- 3 gros œufs
- 5 cl de lait écrémé
- 50 g de Boursin aux fines herbes
- Herbes de Provence

- Dans un saladier battre les œufs en omelette. Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble
- Incorporer le lait et l'huile puis mélanger afin d'obtenir une pâte homogène
- Ajouter les miettes de surimi, les herbes de Provence et le Boursin, mélanger
- Placer au réfrigérateur 60 minutes. Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Déposer une feuille de papier sulfurisé à l'intérieur du moule
- Verser la pâte au 2/3 dans le moule à cake. Enfourner et laisser cuire pendant 65 minutes
- Retirer du four et laisser complètement refroidir avant de démouler



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs