



Cuisine et
dépendances

Cake de la mer (surimi - fenouil)



Ingrédients (pour un moule à cake de 28 cm de long) :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 20 bâtonnets de surimi
- 1 bulbe de fenouil
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 œufs
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 cuil à soupe de jus de citron
- une cuil à café de graines de fenouil
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Laver le fenouil en retirant la première feuille si elle est abîmée. Couper la base et les branches et émincer le bulbe finement. Arroser de jus de citron. Couper le surimi en rondelles.

Battre les œufs en omelette. Ajouter le vin puis incorporer progressivement le farine mélangée à la levure. Mélanger au fouet puis verser l'huile d'olive en filet. Rajouter le fenouil et le surimi coupés. Saler et poivrer.

Verser le mélange dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Parsemer de graines de fenouil.

Enfourner et laisser cuire environ 45 min en vérifiant la cuisson avec une pique en bois : elle doit

ressortir sèche . Laisser 30 min dans le four éteint. Démouler ensuite sur une grille à pâtisserie.

Servir froid à l'apéritif, découpé en tranches.

Cette recette est tirée du blog de [Guylaine](#).

Le 31 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/31/19946887.html>