

Pain aux Saumons et Crevettes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 gr de saumon frais
- 100 gr de saumon fumé
- 150 g de crevettes
- 3 oeufs
- 200 g de crème fraîche liquide
- 4 tranches de pain de mie
- 8 feuilles de basilic
- sel et poivre

Ingrédients pour la sauce :

- 250 g de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de ketchup BIO
- 1 jus de citron
- 1/2 cuillère à café d'harissa
- 1/2 cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de Paprika

Faites cuire le saumon dans une poêle bien chaude environ 3 minutes de chaque côté et laissez refroidir.

Décortiquez les crevettes et divisez-les en 3 ou 4 en fonction du calibre.

Coupez le saumon fumé en lamelles d'1 cm environ.

Émiettez les tranches de pain de mie après avoir retiré le tour des tranches.

Préchauffez votre four à 200°C.

Battez les oeufs en omelette puis rajoutez la crème fraîche et le pain de mie.

Ajoutez le basilic après l'avoir coupé finement avec des ciseaux, poivrez et salez légèrement (attention les crevettes et le saumon fumé sont déjà salés).

Incorporez les crevettes, les lamelles de saumon fumé et le saumon préalablement coupé en petits morceaux.

Huilez très légèrement un moule à cake et versez-y la préparation.

Placez le moule dans un plus grand rempli d'eau et faites cuire dans votre four au bain marie à mi-hauteur pendant 40 min.

Préparez la sauce avec tous les ingrédients, bine mélanger et servir bien frais.

Laissez refroidir complètement avant de démouler et servez frais avec la sauce .