

# VERRINES DE SAUMON, AVOCAT ET POMME VERTE

• POUR 16 VERRINES  
• 15 MIN DE PRÉPARATION  
• FACILE  
• COÛT €

4 petites tranches de saumon fumé • 1 avocat • ½ pomme granny-smith • 1 petit pot de crème épaisse à 3 % de MG • 2 cuil. à soupe de jus de citron • 1 bonne cuil. à soupe de ciboulette

- 1** Épluchez et coupez en dés l'avocat et la pomme, puis citronnez-les légèrement. Détaillez le saumon en dés.
- 2** Dans un saladier, mélangez la crème, le jus de citron restant, la ciboulette ciselée, l'avocat, la pomme et le saumon. Mélangez bien et disposez dans des verrines.
- 3** Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

## CONSEIL

Vous pouvez réaliser vos verrines 1 h à l'avance.



# CAKE TRUITE FUMÉE ET FETA

• POUR 6 PERSONNES  
• 15 MIN DE PRÉPARATION  
• 45 MIN À 1 H DE CUISSON  
• FACILE  
• COÛT €€

2 œufs • 150 g de farine blanche • 50 g de farine complète (T110) • ½ sachet de levure chimique • 15 cl de lait • 5 cl d'huile d'olive • 5 cl de vin blanc • 120 g de truite fumée • 120 g de feta • 1 cuil. à café rase d'aneth ciselé

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

**2** Dans un saladier, fouettez les œufs puis ajoutez les farines et la levure. Délayez avec le lait, l'huile et le vin blanc. Une fois la pâte homogène, ajoutez la truite fumée détaillée en morceaux, la feta émiettée et l'aneth. Mélangez bien.

**3** Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez pour 45 min à 1 h de cuisson. Laissez le cake refroidir sur une grille et dégustez-le à température ambiante.

## CONSEILS

Ce cake peut se préparer jusqu'à trois jours à l'avance, à condition de le conserver dans du film alimentaire ou dans une boîte hermétique.

Il peut également se congeler pendant plusieurs mois. Pour le déguster, laissez-le décongeler la veille au réfrigérateur.

