



Pain de saumon à la danoise (épinard)

Ingrédients :

3 grosses tranches de pain de mie, ¼ de litre de lait, 3 échalotes, 1 gousse d'ail, 4 ou 5 tomates selon la taille (hors saison, préférer des tomates pelées en boîtes), 4 œufs, 400 g de saumon frais, épinards surgelés ou frais selon la saison, sel, poivre.

Préparation :

Faire tremper les tranches de pain de mie dans du lait.

Mondez, épépinez et concassez les tomates.

Ciselez finement les échalotes ainsi que l'ail.

Faire réduire les tomates avec les échalotes et l'ail.

Ajouter le pain puis les 4 œufs entiers battus.

Eventuellement mixez le tout.

Couper le saumon en petits cubes, mélangez-le à la préparation.

Assaisonnez.

Après avoir légèrement beurré ou badigeonné le moule à cake à l'huile d'olive, versez l'appareil en l'alternant avec des feuilles d'épinards blanchies¹ et égouttées.

Pour les épinards surgelés, les mixer avec le reste de la préparation.

Enfournez pendant 40 mn, th. 7

Servir chaud ou froid avec du fromage blanc aux herbes (ciboulette, aneth, persil...), sel et poivre.

Selon la saison, on peut remplacer les épinards par des blettes ou des feuilles d'oseille.

¹ Cuire très rapidement à l'eau salée et rafraichir à l'eau froide