

Cake Surimi Aneth

Entrée



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 187.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.763

Les ingrédients

- 10.0 cl Vin blanc sec de table
- 250.0 gr Farine de blé
- 4.0 u Oeuf
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 100.0 gr Batonnet surimi
- 1.0 cs Aneth
- 1.0 u Sachet levure chimique

Préchauffer le four à180°C

Préparation de la pate

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure puis former un puits.

Mettre les oeufs battus dans le puits et mélanger doucement en ramenant progressivement la farine vers le centre du puits jusqu'au mélange complet de la farine et des oeufs. Rajouter l'huile d'olive et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter le vin blanc, le surimi haché et l'aneth.

Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pate uniforme puis poivrer

Cuisson

Mettre le mélange dans un plat à cake et enfourner pendant 45 minutes à 180°C