

# Pain de Saumon

## Ingrédients pour 6 personnes

- 500 grammes de saumon frais
- 4 tranches de saumon fumé
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide à 15 %
- 1 cuillère à soupe d'aneth
- Sel et poivre



## Préparation

Tapissez le fond d'un moule à cake de papier sulfurisé

Déposez-y deux tranches de saumon fumé

Mixez le saumon frais coupé en morceaux avec les œufs, la crème et l'aneth ciselé

Assaisonnez et versez la moitié de la préparation dans le moule

Recouvrez avec le saumon fumé restant

Puis versez le reste de la préparation

Faites cuire 50 mn au bain-marie dans un four à 180°

