

Cake au thon, gruyère et sifflets d'oignons verts, crème sûre acidulée - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Une recette qui ne manquera pas de marquer les esprits, simple efficace pleine de goût.

Vous pouvez aisément la servir en tapas lors de n'importe quelle réception, une bouchée qui ne se fera pas attendre.

L'astuce du chef

Prévoyez idéalement un moule de 17 cm de long (moule rectangulaire) environ 8 cm de profondeur, cela correspondrait à cette recette.

Ingrédients

Cake au thon

- 1.50 Unité(s) Oeuf
- 90 Gr Farine
- 0.50 Cuil. à thé Levure chimique
- 25 Ml Huile de canola
- 90 Ml Lait
- 125 Gr Thon pâle émietté
- 45 Gr Fromage râpé suisse
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 6 Unité(s) Tomates cerises

Crème sûre

- 75 Gr Crème sûre
- 1 Unité(s) Citron

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de bien peser tous les ingrédients.

Mettre à égoutter le thon en boîte, (environ 284 gr en boîte pour 200 gr égoutté)

Prévoyez d'avoir un fromage déjà râpé (votre préféré).

Matériels

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef), 1 petit couteau (office),

1 grand bol ou saladier (mélange du cake), 1 spatule en plastique ou en bois.

1 Plaque à cuisson pour le four (si votre moule est en métal, ce n'est pas nécessaire).

1 Moule à cake rectangulaire (idéalement), ou rond.
1 feuille parchemin (papier cuisson).
2 cuillère à soupe, petit bol pour toutes les découpes + la vinaigrette
Assiettes de présentation

Mise en place

Ciselez finement l'oignon vert en biseau (sifflet),

Émincez finement les échalotes française.

Coupez les tomates cerises en quatre.

Placez dans le bas du four, une plaque remplie à moitié d'eau, de manière à créer une ambiance humide durant la cuisson du cake. (facultatif, mais idéal).

Cake au thon

Battre les oeufs ensemble, une fois bien liquéfiés, ajoutez le lait et l'huile, mélangez à nouveau.

Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique, bien mélanger à nouveau.

Émiettez le thon dans le mix, ajoutez les échalotes, les tomates cerises et l'oignon vert, mélangez.

Beurrez le moule à cake, versez le mélange au 3/4 du moule, laissez le moule 5 à 8 minutes sur le comptoir avant d'enfourner.

Ensuite, placez-le directement dans le four (sans plaque, si le moule est en métal), durant environ 45 minutes.

Crème sûre

Mélangez la crème sur au jus de citron, ajoutez-y le poivre, le sel et et les zestes.

Montage

Assiette

Sur chaque assiettes plates, réalisez une vague de crème sûr au citron, à l'aide d'une cuillère à soupe.

Déposez une belle tranche de cake au Thon (froide ou tiède),

Tapas

En coupant la même tranche en quatre morceaux, vous pouvez réalisez des tapas avec la sauce crème sûre.

Bon appétit!