

### **Pain de saumon**

Pour 6 personnes: 2 grandes boîtes de saumon au naturel de 200 g, 1 boîte de lait concentré de 170 g, 1/2 pot de yaourt nature, 2 oeufs, 3 tranches de pain de mie, 2 cuillerées à soupe de céleri-rave râpé, 1 échalote, 1/2 cuillerée à café de zeste de citron râpé, 2 pincées de thym en poudre (facultatif), le jus d'un demi-citron, 1/2 c à café de moutarde, 10 g de matière grasse, sel, poivre.

Préchauffez le four th 6 (200°C). Emiettez le saumon dans un saladier. Ajoutez le lait concentré, le yaourt, les oeufs battus, le pain émietté, le céleri râpé, l'échalote hachée, le zeste de citron râpé, le thym, le jus de citron et la moutarde. Salez, poivrez. Mélangez bien. Graissez un moule à cake. Remplissez-le avec la préparation. Faites cuire au four au bain-marie, th 6 (200°C) pendant 45 minutes. Ce pain de saumon peut être servi chaud ou froid nappé d'une sauce à votre goût.

**Alexandre Pukall**

lien permanent vers la recette : [Pain de saumon](#)