

LETTER CAKE SALÉ AU SAUMON FUMÉ



4



20 min



30 min

INGRÉDIENTS

- 390 g de farine de blé
-
- 225 g de beurre doux
-
- 200 g de mascarpone
-
- 4 tranches de saumon fumé
-
- 225 g de Grana Padano
-
- 3 jaunes d'oeuf
-
- 150 g de guacamole
-
- 4 bâtonnets de surimi
-
- 12 crackers apéritifs
-
- 2 branches d'aneth
-
- 4 pincées de sel fin
-
- 4 tours de moulin à poivre

PRÉPARATION

POUR LE BISCUIT :

- 1.** Sortir le beurre du frais 15mn à l'avance. Râper le Grana Padano.
- 2.** Dans le bol du robot, mélanger la farine avec le Grana Padano, le sel, le poivre et le beurre. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte dans l'esprit d'un crumble.
- 3.** Ajouter les jaunes d'oeuf et mélanger à nouveau pour avoir une pâte lisse et homogène.
- 4.** Chasser l'air de la pâte puis roulez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1cm d'épaisseur et de la taille d'une plaque à pâtisserie (30cm x 40cm)
- 5.** Découper le gabarit de votre lettre dans du carton alimentaire et poser sur la pâte. Découper doucement à l'aide d'un couteau fin et placer au frais pendant 30mn.
- 6.** Faire cuire le biscuit au four pendant 20mn à 180° C.

POUR LA CRÈME ET LE MONTAGE :

- 7.** Fouetter ensemble la mascarpone et le guacamole.
- 8.** Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse avec la préparation.
- 9.** Tailler les bâtonnets de surimi en rondelles.
- 10.** Tailler le saumon fumé en bandes. Couvrir toute la surface du biscuit avec le saumon fumé.
- 11.** Pocher des ronds de crème sur toute la surface.
- 12.** Décorer le biscuit de rondelles de surimi, de pluches d'aneth et de brisures de biscuits apéritif.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez préparer le biscuit et la crème 24h à l'avance mais faites la décoration de votre biscuit juste avant de servir pour conserver tout le croquant.

