THE J.M. SMUCKER Co

Pain au saumon avec sauce à l'aneth

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	50 mins	5	N/A

Ingredients

- **Pain au saumon :**
- 2 - 7 1/2 oz (213 g) boîtes de saumon, non égouttées
- 1 1/4 tasse (300 mL) de craquelins, émiettés
- 1/4 tasse (50 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 2 oeufs
- 1/3 tasse (75 mL) de céleri ou de cornichons sucrés, hachés
- 2 c. à table (30 mL) de jus de citron
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- **Sauce à l'aneth :**
- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 1/4 tasse (300 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- 1 c. à thé (5 mL) de moutarde de Dijon ou Dijon à l'ancienne
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 3 c. à table (45 mL) d'aneth frais, haché

Directions

Step 1:

Dans un grand bol, écraser le saumon et les os. Ajouter les craquelins, le lait évaporé, les œufs, le céleri, le jus de citron, le sel et le poivre. Bien mélanger. Mettre le mélange dans un moule à pain de 8 po x 4 po (1,5 L) tapissé de papier parchemin.

Step 2:

Faire cuire au four préchauffé à 350 ºF (180 ºC) de 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le centre soit ferme. Laisser refroidir légèrement.

Step 3:

Dix minutes avant la fin de la cuisson du pain, préparer la sauce. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter la farine et faire cuire en remuant pendant 2 minutes. Incorporer le lait évaporé à l'aide d'un fouet, et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que la sauce bouille et épaississe. Retirer du feu. Incorporer la moutarde, le sel, le poivre et l'aneth. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Éclaircir avec un peu d'eau si nécessaire.

Step 4:

Démouler le pain, le déposer dans une assiette de service, le trancher et le servir avec la sauce.

Préparation d'avance - le pain au saumon peut être servi froid avec la sauce chaude. Le servir avec une purée de pommes de terre et un légume vert.

Remplacer une boîte de saumon par une boîte de thon pour faire un pain thon et saumon.

Images

