

Cake au Saumon Fumé

Ingrédients :

- * 3 oeufs
- * 150 g de farine
- * 1 sachet de levure
- * 80 ml d'huile de tournesol
- * 125 ml de lait chaud
- * 100g de gruyère râpé
- * 200 g de saumon fumé
- * 10 brins de ciboulette
- * Sel et poivre



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule avec son support métallique sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule fouettez les œufs, la farine et la levure. Ajoutez petit à petit l'huile et le lait chaud puis le gruyère. Mélangez.

Coupez le saumon en lamelles avec les ciseaux et ciselez les brins de ciboulette. Mettez le tout dans la pâte et mélangez.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire environs 35 minutes à 180°C (th.6).

Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.