

Cake au saumon

Ingrédients :

150 g de farine

3 œufs

12,5 cl de lait

1 sachet de levure

10 cl d'huile de tournesol

100 g de fromage râpé

200 g de saumon fumé

10 brins de ciboulette

poivre (pas de sel)



Dans un récipient, malaxer au batteur (ou à la main) la farine avec l'huile, la levure, les œufs, le saumon fumé coupé en petits cubes, le fromage râpé, et la ciboulette.

Ajouter le lait chaud.

Verser la préparation dans un moule, enfourner et cuire pendant 45 minutes à 180°C.