

# *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.*