

Cake au saumon fumé et au citron



Etape1

▮Préchauffezle four à 190°C

Etape2

Récupérez le jus du citron

Etape3

Dans un saladier mélangez les oeufs, la farine, la levure, l'huile d'olive et la crème fraîche, mélangez jusqu'à obtenir un mélange crémeux

Etape4

Ajouter le jus de citron au mélange puis fouette le mélange.

Etape5

▮Incorporezle gruyère et le saumon fumé coupé en morceaux et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez

Etape6

▮Versezla pâte dans un moule à cake beurré.

Etape7

▮Faitescuire 45 minutes à 190°C.

Ingrédients

Crème fraîche épaisse : 3c. à soupe

Farine de blé : 150g

Huile d'olive : 10cl

Sel : 1pincée

Poivre : 1pincée

Saumon fumé : 4tranche

Citron : 1pièce

Levure chimique : 1sachet

Gruyère râpé : 100g

Œuf de poule : 3pièce

Ciboulette fraîche : 1botte

Ustensiles

Four

Saladier

Fouet

Moule à cake