

Cake rapide au saumon fumé.

Pour 6 personnes
Préparation: 10mn
Cuisson: 20mn



INGRÉDIENTS

- 80g de farine
- 15cl de lait
- 1 petit-suisse
- 2CS de crème fraîche
- 2 œufs
- 30g de gruyère râpé
- 140g de saumon fumé
- Aneth, sel, poivre

PRÉPARATION:

1. Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème fraîche, le petit suisse, le sel, le poivre, un peu d'aneth, la farine, le gruyère, puis ajoutez le lait pour finaliser.
2. Une fois la préparation homogène, incorporez-y le saumon fumé coupé en petits morceaux.
3. Versez le tout dans un moule à cake et enfournez à 210 °C (TH7) pendant 20 minutes.

*Accompagnez-moi d'une belle
salade!!*