

CAKE SAUMON CITRON et CIBOULETTE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 8 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 45 min

INGRÉDIENTS

• 150 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 3 œufs • 70 g d'huile neutre • 2 càs de crème épaisse • 100 g de gruyère râpé • 4 tranches de saumon fumé (200 g) • 1 petite botte de ciboulette • 1 citron non traité • poivre

RÉALISATION

Préchauffer le four th6/7, 190°C. Beurrer un moule à cake et le réserver au frais. Mélanger farine et levure. Incorporer les œufs, l'huile et la crème. Ajouter le jus et le zeste du citron, le gruyère râpé, le saumon coupé en petits morceaux et la ciboulette finement ciselé. Poivrer.

Verser dans le moule et enfourner pour 40 à 45 minutes. Laisser refroidir avant de découper.