



Cake saumon fumé, lentilles germées

Préparation : 30 minutes

Pour 5 personnes :

- 1 petit oignon émincé
- 200g de lentilles germées
- 200g de saumon fumé coupé en lamelles
- 3 oeufs
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait entier
- 8 cl d'huile d'olive
- 2 càs de graines de courge

Rincer les lentilles germées. Les faire cuire à la vapeur 5 minutes. Réserver.

Hacher l'oignon.

Mettre la farine et la levure dans le bol du robot. Y ajouter les oeufs. Battre.

Incorporer le lait et l'huile.

Ajouter le saumon fumé, les lentilles, l'oignon et les graines de courge.

Poivrer. Je n'ai pas mis de sel, le saumon étant déjà suffisamment salé.

Verser l'appareil dans un moule à cake.

Cuire à 180° pendant 55 minutes.

Servir tiède.