

Cake au saumon, ciboulette et aneth



Voici une deuxième recette d'un cake salé, ah lala j'aime vraiment les cakes salés ! Celui-ci je l'ai fait au saumon fumé, il m'en restait donc pour éviter qu'il se perde, dans un cake rien de tel ! Et que serait du saumon sans l'aneth ou la ciboulette, donc voilà un trio parfait dans un bon cake !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

150g de farine

1 sachet de levure chimique

100g de crème fraîche

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

80g de saumon fumé

1c. à soupe de ciboulette hachée

1c. à soupe d'aneth haché

1c. à café rase de sel

Poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.

Incorporez la crème fraîche puis petit à petit le lait préalablement chauffé. Mélangez bien pour éviter les grumeaux. Ajoutez le gruyère. Remuez.

Coupez le saumon en lamelles, mettez-le dans la pâte ainsi que la ciboulette et l'aneth. Mélangez.

Versez dans un moule à cake légèrement beurré et mettez au four pendant 45-50min.