

Le *cake au saumon fumé d'Eliane*

RV balade à Foissy 8 aout 2011

Ingrédients:

- . 3 œufs,
- . 180 gr de farine,
- . 100 gr de gruyère rapé,
- . 10 cl de lait,
- . 200 gr de saumon fumé en lardons ou tranches fines en lanières,
- . 10 cl d'huile d'olive,
- . 1 sachet de levure,
- . 2 cuil. à soupe d'aneth (feuilles hachées), sel et poivre.



Etapes de préparation :

- Dans un grand bol, battre les œufs, le lait, l'huile d'olive, saler et poivrer.
- . Dans une jarre, mélanger la farine et la levure.
- Faire une fontaine et verser le mélange à base d'œufs au centre en incorporant peu à peu la farine.
- . Lorsque le mélange est homogène, ajouter le fromage, le saumon et l'aneth.
- . Verser dans un moule beurré et cuire 40 mn dans un four chaud à 180° (th.6).
- Servir froid.