

Cake au saumon et citron



Ingrédients :

- 170 gr de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile
- 20 cl de crème
- 100 g de gruyère rapé
- 4 tranches de saumon fumé
- 100 g d'olives vertes
- 1 citron
- Aneth
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°c. Dans un bol, mélanger la farine et la levure chimique
2. Dans un autre bol, fouetter les oeufs avec la crème. Ajouter l'huile. Bien mélanger. Ajouter le zeste râpé du citron et son jus. Mélanger les deux préparations. Ajouter le gruyère râpé. Bien mélanger.
3. Emincer le saumon fumé et les olives vertes. Incorporer délicatement à la préparation précédente
4. Assaisonner avec du poivre et de l'aneth... Pas besoin de sel, le saumon fumé, le fromage et les olives s'en chargent... Verser dans un moule à cake beurré, et mettre au four 45 minutes. Vérifier la cuisson en plantant un couteau, si la lame ressort sèche le cake est cuit. Dans le cas contraire, prolonger un peu la cuisson.

Mes astuces :

Pour le saumon fumé, ingrédient un peu cher, j'ai trouvé dans mon supermarché des petites poches de chutes de saumon fumé... il y avait 150 g de saumon, les chutes étaient correctes... pour mettre dans un cake, j'ai trouvé ça très très bien... et le prix était très intéressant

Pour les olives vertes, j'ai gagné du temps en achetant des olives déjà émincées...

Enfin, dernière astuce, le moule en silicone pour un démoulage parfait !