



CAKE COURGETTE & SAUMON

Ingrédients :

1 courgette (*pour moi 200 g de courgettes congelées*)
3 œufs
150 g de farine
½ sachet de levure chimique
13 cl de lait
1 pavé de saumon
3 cs d'huile d'olive
Sel, poivre & aneth (*pour moi ciboulette car je n'en avais pas*)

Préparation

Déposer les courgettes dans un récipient allant au micro-onde, y verser une cuillère à soupe d'eau, et faites cuire 4 mn au micro-onde à puissance maximum.

Pendant ce temps faites bouillir de l'eau dans une casserole et faites cuire le pavé de saumon pendant 15 minutes environ.

Préchauffer votre four à 180° (Th 6).

Détailler les courgettes en petits dés et découper le saumon en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, la farine et la levure, puis ajouter peu à peu l'huile et le lait. Saler & poivrer. Ajouter l'aneth, le saumon et la courgette. Mélanger délicatement.

Verser dans un moule antiadhésif et enfourner pour 45 min.

Bon appétit !