



*Recette : Cake au saumon et à l'aneth*



*Ingrédients :*

- ∴ 200g de saumon fumé (chutes)*
- ∴ 100g de gruyère râpé*
- ∴ 3 œufs*
- ∴ 150g de farine*
- ∴ 1 sachet de levure*
- ∴ 10cl d'huile d'olive ou tournesol*
- ∴ 1 bouquet d'aneth*
- ∴ 15cl de lait*

*Cuisson : 45 mn ou 20/25mn selon moule*

*Thermostat : 180°C*

*Préparation :*

*Mélanger la farine, la levure et incorporer les œufs*

*Ajouter l'huile, le lait, puis le gruyère râpé*

*Hacher le saumon dans un robot et ciseler les brins d'aneth*

*Mélanger à la pâte et poivrer*

*Si grand cake, utiliser un moule à cake beurré et cuire 45mn four th 180°*

*Si petits cakes, cuire 20 à 25mn au four th 180/190° (selon four)*