

Cake au citron et au saumon

Préparation **15 mn** Cuisson **45 mn** Temps Total **1 h**



Ingédients /
pour 6 personnes
150 g de farine
3 œufs
1 sachet de levure
10 cl d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
100 g de gruyère râpé
4 tranches de saumon fumé
1 botte de ciboulette
1 citron non traité
sel et poivre

Préparation Cake au citron et au saumon

1Préchauffez le four à 190°C.

2Prélevez le zeste du citron puis récupérez-en le jus. Dans un saladier, mélangez les œufs, la farine, la levure, l'huile d'olive, la crème fraîche jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

3Ajoutez le jus de citron et son zeste, fouettez bien. Incorporez le gruyère râpé, le saumon coupé en morceaux, la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.

Pour finir

Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Faites cuire 45 minutes à 190°C.