

FACILE- 6-8 PERS



CAKE AU SAUMON DE NICOLAS BERNARDÉ

PREP : 10 min- Cuisson : 1h



Pour l'appareil à cake

250 g de farine
15 g de levure chimique
250 g d'œuf
75 g de beurre clarifié
75 g d'huile de pépins de raisin ou tournesol ou colza
200 g de lait entier
5 g de sel

Pour la garniture

50 g d'oignon nouveaux (env.3)
150 g d'emmental
75 g de saumon fumé
75 g de saumon frais
100 g d'olives vertes dénoyautées
60 g de gruyère râpé
60 g de graines de lin brun

Pour la déco

Quelques tranches de saumon fumé
Citron jaune
Tige de vos oignons nouveaux
Baies roses

Préchauffez le four à 160 °C, grille au milieu.

Beurrez et fariner votre moule.

Tamisez votre farine et la levure. Ajoutez les œufs, bien mélangez.

Ajoutez le beurre clarifié, mélangez bien puis ajouter l'huile.

Incorporez le lait, le sel, les graines de lin. Ainsi que l'emmental, les saumons coupés en morceaux, les olives en rondelles, les oignons nouveaux en rondelles.

Bien, mélangez puis verser dans le moule. Lissez la surface à la spatule, ajoutez les 60 g de gruyère râpé.

Enfournez à 160 °C pendant 10 min. Puis baissez votre four à 140°C* pour encore 30 à 50 min de cuisson.

Démoulez et réserver jusqu'au complet refroidissement.

Au moment de servir, décorez selon vos envies.