

## **Cake au saumon, chèvre et tomates séchées**

### Ingrédients

180 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
3 oeufs  
200 ml de lait  
50 ml d'huile d'olive  
100 gr de gruyère râpé  
1 bûche de chèvre  
100 gr de saumon fumé  
1 petit bocal de tomates séchées égouttées  
sel / poivre  
basilic ciselé (j'en avais plus)

Dans un saladier mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Mettre le gruyère, le fromage coupé en gros dès, le saumon coupé en lanières, les tomates coupées en morceaux et le basilic

Saler et poivrer

Verser la préparation dans un moule à cake beurré si pas en silicone

Cuire four chaud 180° environ 50 mn au besoin couvrir d'une feuille d'aluminium

