

# CAKE AUX CHÂTAIGNES ET SAUMON FUME

Pour 6-8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 40-45 min



**150 g de châtaignes sous vide**  
**200 g de saumon fumé**  
**160 g de farine + 1 cuillère à café pour le moule**  
**1 sachet de levure chimique**  
**3 œufs**  
**80 g de gruyère râpé**  
**5 cl d'huile + 1 cuillère à café pour le moule**  
**7,5 cl de vin blanc**  
**10 cl de crème liquide**  
**poivre du moulin**

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2 Huiler et fariner un moule à cake.
- 3 Verser la farine et la levure dans un grand saladier. Y creuser une fontaine et y casser les œufs. Mélanger en ramenant petit à petit la farine au centre avec un fouet.
- 4 Incorporer l'huile, le vin blanc et la crème liquide en tournant bien.
- 5 Quand la préparation est bien homogène, ajouter le gruyère râpé, le saumon fumé en lamelles, les châtaignes grossièrement concassées et du poivre du moulin.
- 6 Verser dans le moule à cake.
- 7 Enfourner pour 40 à 45 min.
- 8 Laisser tiédir avant de démouler.