

Cake saumon / mozzarella



Ingrédients :

- 4 œufs
- 150 g de farine
- 10 cl de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 sachet de levure chimique
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 boule de mozzarella

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez le lait et l'huile d'olive et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Hachez l'oignon en petits morceaux et coupez le saumon en petites lamelles pas trop fines. Coupez la mozzarella en petits cubes.

Ajoutez l'oignon, le saumon et la mozzarella à la préparation précédente et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 35 minutes environ.

Le cake est cuit lorsque la lame du couteau ressort sèche. Laissez refroidir, coupez en tranches et servez !