

Cake citronné au saumon fumé



Pour 14 tranches

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 180 g de farine
- 3 œufs (calibre moyen)
- 8 g de levure chimique (3/4 d'un paquet)
- 8 cl d'huile d'olive terredrecrete
- 10 cl de lait entier (ou 1/2 écrémé)
- 1 c à café rase de zeste de citron (non traité)
- 100 g de saumon fumé
- 40 g d'emmental râpé
- 1 pincée de sel
- Poivre

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Tamisez la farine avec la levure dans un saladier. Incorporez les œufs un à un à l'aide d'un fouet. Mouillez avec le lait en l'ajoutant progressivement. Ajoutez l'huile d'olive et les zestes de citron et l'emmental râpé.

Coupez le saumon en petites lamelles (facile à faire avec les ciseaux).

Ajoutez les lamelles de saumon dans la pâte. *Vous pouvez ajouter des herbes aromatiques ciselées dans la pâte comme de l'aneth, basilic ou coriandre...*

Versez la préparation dans un moule à cake beurré si celui-ci n'est pas en silicone.

Glissez au four pour 40 minutes, voire plus en fonction de votre four par tranche de 5 minutes.

Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille.

Version thermomix : Placez tous les ingrédients dans le bol sauf le saumon et mixez **30 secondes/vitesse 6**. Ajoutez le saumon coupé en morceaux grossiers et mixez **10 secondes/vitesse 3**.

Conservation : Les cakes ont été coupés en tranches puis congelés. Sinon, vous pouvez le conserver facilement le cake 1 semaine au réfrigérateur.

Vous pouvez aussi glisser les tranches au four quelques minutes au four avant de servir.