

# Cake roquette, truite et wasabi



**Temps de préparation: 10 mn**

**Temps de cuisson: 45 minutes (sans compter le temps de cuisson de la truite)**

## Ingrédients:

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl d'huile
- 15 cl de lait fermenté (lait Ribot)
- 1 cuillère à café de sel
- 200 g de chair de truite cuite
- 75 g de gruyère râpé
- 100 g de roquette
- 2 cuillères à café de wasabi

## Recette:

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Dans un saladier, mélanger la farine avec les œufs et le sel.
- Diluer le wasabi dans le lait fermenté et verser sur l'appareil précédent. Ajouter l'huile et bien mélanger.
- Hacher grossièrement la roquette avant de l'ajouter avec la chair de truite émiettée et le gruyère râpé. Bien mélanger.
- Verser la pâte dans un moule à cake antiadhésif et cuire au four pendant 45 mn.
- Laisser refroidir avant de déguster.