

Cake au Saumon & à l'Estragon



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 3 oeufs
- 150 grammes de farine
- 1 sachet de levure
- 10 centilitres d'huile de tournesol
- 12,5 centilitres de lait entier
- 100 grammes de gruyère râpé
- 1 pavé de 200 grammes de saumon frais sans peau
- 50 grammes d'estragon frais
- 1 noix de beurre
- Sel & Poivre

Go !

- * Préchauffer le four thermostat 6 (180°C)
- * Faire revenir le saumon coupé en lamelles avec l'estragon ciselé dans une poêle avec du beurre pendant 5 minutes. Saler et poivrer.
- * Dans un saladier, fouetter les oeufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajouter le gruyère et mélanger.
 - * Incorporer le mélange saumon/estragon.
- * Verser dans un moule et faire cuire 45 minutes.

Variantes possibles

A la place de l'estragon :

> 200 grammes d'oseille

> 2 blancs de poireaux émincés revenus dans une poêle