

Ce cake est absolument parfait aussi bien en entrée qu'à l'apéro nous l'avons tous très apprécié de part par sa fraîcheur qui est parfait surtout en ce moment...

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES:

\*3 oeufs

\*150 g de farine

\*1 sachet de levure

\*10 cl d'huile de tournesol

\*12,5 cl de lait

\*100 g de gruyère râpé

\*200 g de surimi râpé

\*10 brins de ciboulette

\*1 cs de moutarde

\*Sel et poivre du moulin

PREPARATION:

Dans un saladier, battre les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.Incorporer petit à petit l'huile et le lait.Ajouter le gruyère râpé,la moutarde,le surimi râpé et les brins de ciboulette ciselés.



Verser le tout dans un [moule à cake](http://www.cuistoland.com/Dossiers/terre_henry.htm) de chez [Cuistoland](http://www.cuistoland.com/Php/index.php) beurré et fariné si il n'est pas en silicone



et faire cuire 45 minutes thermostat 190°C.Démouler et laisser refroidir au frais.



Coupez-le en tranches quand il est bien froid moi je l'ai réalisé la veille au soir pour le couper le lendemain midi.Il était très bon...