

Cake au saumon fumé

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 150g de farine avec levure
- 40g de vin blanc
- 60g de lait
- 10g de ciboulette
- 200g de lardons de saumon fumé
- 100g de fromage râpé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un saladier, mettre tous les ingrédients dans l'ordre et bien mélanger.
3. Transvaser dans un moule à cake et mettre au four environ 45min.

