

Cake salé

Ingrédients :

Trois tranches de saumon fumé

Une petite boîte de pince de crabe ou miettes ou morceaux

150 g de farine

1 sachet de levure

1/2 boîte de lait concentré non sucré (1/2 écrémé ou non)

1 cuillère à soupe d'huile (tournesol, olive)

Sel, poivre

3 œufs

Ciboulette

1 poignée de gruyère râpé (pour ma part, je mets plutôt du comté râpé)

Recette :

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Ajouter le lait concentré, remuer. Ajouter l'huile, remuer. Saler, poivrer. Mettre les œufs entiers un à un sans oublier de tourner. Difficile à la main car l'huile empêche l'œuf de s'incorporer correctement. Ajouter le crabe, les 3 tranches de saumon. Remuer. Ciseler et ajouter la ciboulette. Terminer en incorporant le fromage râpé.

Mettre dans un plat à cake et enfourner à 180° (th6) pendant 45 minutes. Piquer pour vérifier la cuisson.

Vous pouvez remplacer le saumon et le crabe par toutes sortes de garnitures : jambon, tomates séchées, fromage de chèvre, olives...

Pour ma part, j'ai toujours réalisé cette recette avec un robot qui mélange pour moi et coupe le saumon et autres ingrédients, et cela fonctionne très bien.