**Cake au saumon**



Temps de cuisson : 45 minutes - thermostat 6 (205°)

**Ingrédients**

* 100 gr. de farine
* 1/2 sachet de levure
* 1 pincée de poivre et sel
* 10 cl de lait
* 10 cl d'huile
* 3 œufs
* 200 gr. de saumon fumé
* 100 gr. de gruyère râpé

**Préparation**

Mélanger tout les ingrédients dans un saladier.

Ajouter en dernier seulement le saumon découpé en lanières et le gruyère râpé.

Mettre dans un moule à cake beurré au four thermostat 6 (205°) pendant au moins 45 minutes.