



# CAKE POMME VERTE ET SAUMON FUMÉ



**Temps de préparation**  
15 minutes



**Temps de cuisson**  
40 minutes



**Niveau de difficulté**  
★

## Ingrédients pour 8 personnes

1 pomme verte  
150 à 200g de saumon fumé  
soit environ 6 tranches  
3 œufs  
180g de farine  
1 sachet de levure  
10cl d'huile d'olive  
10cl de lait  
1 noix de beurre pour le moule  
Sel, poivre

**Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante**

## Préparation de la recette

Eplucher la pomme et la couper en petits dés.

Découper le saumon en petites lamelles.

## Déroulement de la recette

Battre les œufs et ajouter la farine, la levure, l'huile et le lait.

Ajouter la pomme, le saumon fumé, sel et poivre et mélanger.

Verser dans un moule à cake beurré et faire cuire 40 minutes.



*Vous pouvez remplacer le saumon par de la truite ou ajouter de l'aneth ciselée dans votre préparation.*



*Si vous utilisez des moules individuels, n'hésitez pas à réduire le temps de cuisson de 10 minutes. Afin de vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau qui doit en ressortir « sèche » !*

*Ce cake simplissime à réaliser fera un plat idéal avec une belle salade ou accompagnera très bien un apéritif entre amis...*