

Cake saumon et mozzarella



Ingrédients

- 200 g de saumon fumé
- 1 boule de mozzarella
- 3 œufs
- huile d'olive
- 150 g de farine
- 12,5 cl de lait
- ciboulette
- sel et poivre



Préparation

Découpez le saumon et la mozzarella en petits morceaux.

Dans un saladier mélangez tous les ingrédients cités en commençant par la farine, les œufs et le lait, puis ensuite la mozzarella et le saumon, le filet d'huile d'olive, la ciboulette et le sel et le poivre.

Puis mettez cette préparation dans un moule à cake beurré dans le four préalablement préchauffé à thermostat 7 (210 degrés) pendant 35 à 40 mn.



Astuces de chef

• Vous pouvez le servir comme une entrée si vous le découpez en petits carrés, sinon en plat principal avec une salade d'endives en hiver. •