

Cake au saumon fumé et à la feta



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Coupez le cake en petites tranches pour l'apéritif.

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 100 g de dés de saumon fumé
- 100 g de feta
- 20 g de gruyère - râpé
- 150 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 12 cl d'huile
- aneth

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Dans un saladier, mélangez les oeufs battus avec la farine, la levure, puis l'huile et le poivre.
- 3 Faites tiédir le lait et versez-le dans la préparation. Remuez, puis ajoutez le saumon fumé et la feta coupés en morceaux. Incorporez aussi le gruyère râpé et de l'aneth généreusement.
- 4 Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
- 5 Enfournez pendant environ 45 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

