 **Cake au saumon fumé**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de farine**
**- 1 sachet de levure**
**- 160 g de** [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)
**- 90 g d'huile de tournesol**
**- 3 œufs**
**- 1 bouquet de ciboulette**
**- 100 g de comté râpé**
**- 200 g de saumon fumé**
**- 1 pincée de sel**
**- poivre au citron**

**1 moule à cake de 26 cm x 10 tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Couper le saumon fumé en dés.
Mélanger la farine avec la levure.
Creuser un puits et y verser le lait et l'huile.
Déposer les œufs entiers et le sel.
Fouetter pour obtenir une pâte lisse.
Ajouter la ciboulette finement ciselée, le fromage râpé et les dés de saumon.
Mélanger, vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Verser la pâte dans le moule.
Faire cuire pendant 45 minutes environ.
Laisser tiédir un peu puis démouler sur une grille.
Servir tiède avec une salade.