



Cake salé au saumon-légumes et feta

Ingrédients pour 6 personnes :

- 180 gr de farine
- 3 œufs
- 1dl de lait
- 30 gr de fromage râpé
- 1 poivron rouge
- 2 carottes
- 1 poignée de petits pois
- 2 tranches de saumon fumé
- 50 gr de feta



Préchauffez le four à 180 degrés.

1. Dans une poêle, faites revenir les légumes avec un oignon hâché. Salez, poivrez. Laissez cuire à feu doux.
2. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier la farine, les œufs, le lait jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3. Ajoutez-y les légumes cuits, le fromage râpé, le saumon coupé en dés ainsi que la feta.
4. Mélangez bien et répartissez dans un moule.

Cuisson : 45 à 50 min.

Servez avec une salade verte.

Attention à ne pas resaler, le fromage et le saumon suffisent.