

# Cake léger au saumon fumé et au citron

L'idée d' un cake au saumon fumé assez léger me plaisait bien et en ajoutant du pavot, un parfum de citron encore rehaussé par du citron confit, cela m'a totalement conquise !

**Pour :** 8 personnes  
**Préparation :** 20 minutes  
**Cuisson :** 50 minutes

30 g de gruyère rapé  
200 g de saumon fumé  
sel  
poivre  
1 citron ( en garder 1 c à soupe )  
1 c à soupe de graines de chia  
1 c à soupe de ciboulette  
1 petit suisse  
125 ml de lait demi écrémé  
150 g de farine avec levure incorporée  
3 œufs

Battre les oeufs avec la ciboulette , ajoutez le petit suisse, le pavot et le jus du citron (en garder 1 c à soupe), le lait , salez et poivrez. Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien.

Couper le citron confit en petits morceaux, le saumon en morceaux grossier et ajoutez le tout à la pâte avec le gruyère rapé.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pour 50 minutes à 180°C.

