

Pain de saumon au basilic & à la tomme de chèvre



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 8 à 10 personnes :

- 3 œufs
- 75 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 50 ml d'huile d'olive
- 50 ml de crème fraîche épaisse
- 200 ml de lait
- 300 g de saumon cuit à la vapeur
- 125 g de tomme de chèvre
- 1 bouquet de basilic
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Râpez la tomme de chèvre et ciselez le basilic.

Battez les œufs en omelette, ajoutez la farine et la levure. Bien mélangez à l'aide du fouet.

Ajoutez l'huile d'olive, la crème et le lait.

Émiettez le saumon et intégrez-le à la préparation. Ajoutez la tomme de chèvre râpée et le basilic ciselé.

Salez et poivrez. Bien mélangez. Versez dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfournez pour 30 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.

Servez tiède ou froid, en entrée ou en dés à l'apéro.

www.audalacuisine.com