

Cake au saumon et philadelphia

Ingrédients

150 gr de farine
1/2 sachet de levure chimique
3 oeufs
1 barquette de philadelphia au saumon
1 cs de lait
du saumon fumé
poivre

Mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs et le philadelphia puis le lait

Mettre des morceaux de saumon fumé

Poivrer

Verser la pâte dans la moule de votre choix grand format ou des moules individuels

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>