



Cake au surimi et à la ciboulette

Ingrédients :

3 œufs
150 grammes de farine
1 sachet de levure
1 dl d'huile de tournesol
1,25 dl de lait
100 grammes de gruyère râpé
12 bâtonnets de surimi
1 botte de ciboulette
1/2 cc de sel
5/6 tours de moulin à poivre

Préparation :

- Mettre les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre dans un grand bol, bien mélanger au fouet
- Incorporer petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé
 - Ajouter le gruyère râpé et la ciboulette ciselée
- Verser 1/3 de la préparation dans un moule à cake (non graissé)
 - Aligner 2 x 3 bâtonnets de surimi
- Verser 1/3 de la préparation, répéter une fois
- Cuire 45 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés

