



## *Petits cakes aux dés de saumon fumés*



**Coût : €**

**Temps de préparation : 12 mn**

**Temps de cuisson : 15/20 mn**

**Difficulté : ✓**

### Ingrédients pour 1 plaque Grand-Triskell :

- 100 gr de farine
- 2 oeufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 40 gr de beurre fondu
- 80 gr de gruyère râpé
- 100 gr de dés de saumon fumé
- 1 cuillère à café de levure
- sel - poivre

### Préparation:

- Préchauffer le four à 160°
- Mélanger la farine, les oeufs, le lait, la levure. Incorporer le beurre fondu ainsi que le gruyère râpé et les dés de saumon fumé.
- Saler, poivrer et bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.
- Remplir les moules et cuire environ 20 min (ou 15 min à chaleur tournante).
- Démouler chaud et servir tiède de préférence.

### Suggestion:

On peut varier les ingrédients et remplacer le saumon par du jambon, du bacon, des lardons, des olives, du roquefort etc... mais toujours hachés très finement. On peut également y ajouter un peu de moutarde.