**CAKE AU SAUMON FUMÉ ET AUX HARENGS**

**Ingrédients**

* 3 œufs
* 150 g de farine
* 1 sachet de levure
* 80 ml d’huile de tournesol
* 125 ml de lait entier
* 100 g de gruyère râpé
* 150 g de saumon fumé
* 50 g de harengs marinés
* 1 cuillère à café de raifort râpé
* 1 branche d’aneth
* 2 pincées de poivre

**Préparation de la recette :**

* Préchauffez votre four à 180° (th 6)
* Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure.
* Incorporez petit à petit l’huile, le lait préalablement chauffé, l’aneth ciselé et le poivre.
* Ajoutez le gruyère râpé.
* Mélangez.
* Découpez en lamelles le saumon et les harengs préalablement égouttés, ajoutez-y le raifort et incorporez le tout à la base.
* Versez le mélange dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.