CAKE AU BLÉ NOIR – WAKAMÉ ET TRUITE FUMÉE

Ingrédients :

3 œufs
120 gr de farine de blé
30 gr de farine de blé noir
11gr de levure chimique
10 cl de lait tiède
5 cl d'huile
80 gr de wakamé
80 gr de truite fumée
1 cc rase de sel
Poivre

Recette :

Réhydrater le wakamé puis bien l'essorer
Beurrer le moule
Battre les œufs y ajouter le sel, les farines puis la levure
Délayez avec le lait puis l'huile.
Ajoutez les algues puis les petits morceaux de truite ou poser une couche de mélange à cake puis une couche d'algues jusqu'à épuisement des ingrédients.

Cuisson :

Four 180 degrés durant 40 mn (vérifier la cuisson)

Recette proposée par Armelle.B d'après une inspiration personnelle
Troc-Recettes du 28.03.22 à Pleudaniel