

CAKE A LA MODE d'ETIENNE (salziger Apéro-Lachs-Cake)

Z u t a t e n :

1 boîte thon naturel (280g net égouté)
140g gruyère râpé
100g farine
3 œufs
1 dl lait
1 dl huile (Arachide)
1 sachet levure chimique (Baking Powder)
etwas cornichons

Dans une terrine, y casser les 3 oeufs entiers, **bien mélanger**, ajouter l'huile, le lait, la farine la levure, **bien mélanger** le thon émietté et le gruyère. **bien mélanger**

>>>In einer Schüssel die 3 Eier gut verrühren, Öl und Milch und das Backpulver beifügen, alles gut mischen, sowie dann auch den Thon und den Gruyere beifügen – alles wieder verrühren.

Mélanger, saler (sehr wenig), poivrer, un peu de noix de muscade
Ajouter les cornichons hachés

>>>Salz (wenig), Pfeffer, etwas Muskatnuss beifügen, sowie auch die zerkleinerten Cornichons.

Verser cette préparation dans un moule à cake beurré et fariné oder mit Papier.

>>>Die ganze Masse in eine Cake-Form geben, welche vorher mit Butter und Mehl oder Backpapier ausgelegt wurde.

Cuire au four assez chaud (7/8) (je mets 230) 40/45 minutes

>>>Im Backofen bei ziemlich heissen Temperaturen (Stufe 7/8),d.h. bei 230Grad, für ca. 40/45 Minuten backen.

Servir chaud ou froid avec :Coulis de tomates (boîte de tomates épépinées)

Ou mayonnaise

Ou sauce blanche aux câpres

>>>Serviermöglichkeiten und -Optionen :

>> warm oder kalt aufstellen

>> mit Tomaten-Coulis und/oder Mayonnaise und/oder Capernsauce

GUTES GELINGEN !!

******* BON APPETIT !!! *******