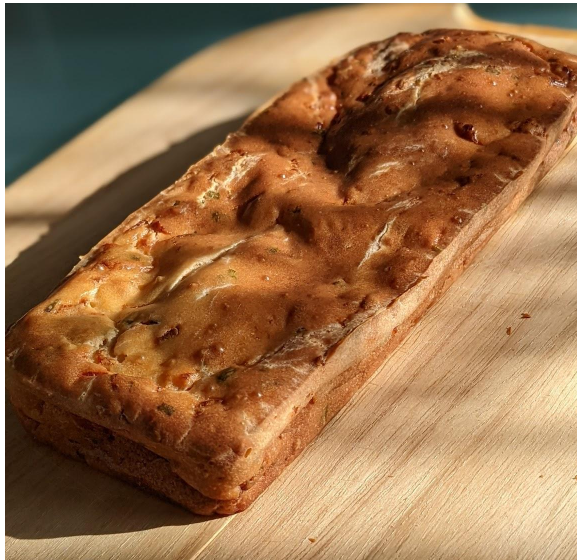


Justine ROUCHE
DIÉTÉTICIENNE
NUTRITIONNISTE
29 boulevard Chanzy
08200 SEDAN
07.81.75.48.54
rouchejustine@gmail.com



Cake Truite Citron



Cuisson **1 heure**

Ingrédients

- 2 oeufs
- 1 yaourt grec
- 150g truite fumée
- 1 citron
- 2 càs ciboulette surgelée
- 1 càc levure chimique
- 175g farine de blé T55
- poivre

Préparation

1. **Battre** les oeufs, le yaourt et le jus de citron (et le poivre mais facultatif)
2. **Ajouter** la farine et la levure et mélanger
3. **Couper grossièrement** la truite et ajouter là à la pâte
4. **Ajouter** la ciboulette et le zeste du citron
5. **Verser** dans un moule à cake et enfourner 45min à 180°C