

Pain au saumon



- 2 oeufs battus
- 1 tasse gruau
- 2 boîtes saumon 7.5 oz
- 1 tasse mozzarella râpé
- $\frac{1}{4}$ tasse oignon haché
- 1 branche céleri
- 1 grosse carotte râpée
- 1 c.table jus de citron

Mélanger tous les ingrédients et verser dans un moule à pain légèrement graissé.

Cuire au four à 350° F de 35 à 45 minutes.

Servir en tranches.



Bon appétit!