

Cupcakes au saumon



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn



Recette proposée par : Blog [33gourmande](#)

Ingrédients

- 100 g de pavé de saumon
- 50 g d'emmental râpé
- 180 g de farine
- 0,5 cuillère à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou d'huile d'olive)
- 15 cl de lait
- sel, poivre
- pour la chantilly :
 - 15 cl de crème entière
 - 0,5 sachet de fixe chantilly
 - 0,5 bouquet d'aneth
 - sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 2 Hachez le saumon.
- 3 Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, les oeufs, le lait, l'huile, le beurre fondu, l'emmental et le saumon. Salez, poivrez.
- 4 Versez la pâte dans les moules à cupcakes et enfournez 15 à 20 minutes.
- 5 Démoulez les cupcakes et laissez-les refroidir.
- 6 Réalisez la chantilly avec la crème et le fixe chantilly. Assaisonnez-la avec du sel, du poivre et de l'aneth.
- 7 Vous pouvez présenter les cupcakes avec un soupçon de chantilly sur le dessus ou servir la chantilly à part dans des cuillères apéritives...

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

