

RECETTE BARJO

CUPCAKE SAUMON FUMÉ



INGRÉDIENTS

- 1 œuf
- 50 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 30 g d'huile de tournesol
- 30 g de gruyère râpé
- 60 g de saumon fumé
- 40 g de lait
- 50 g d'œufs de poisson (saumon, truite ou lump)
- 125 g de fromage frais
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre

PRÉPARATION

- 1.** Préchauffez le four à 180°. Coupez le saumon en fines lanières.
- 2.** Dans un saladier, fouettez l'œuf, puis ajoutez la farine et la levure.
- 3.** Faites tiédir le lait, versez-le dans le saladier et mélangez.
- 4.** Incorporez petit à petit l'huile. Ajoutez le gruyère râpé, le saumon, poivrez et salez légèrement, puis mélangez.
- 5.** Garnissez un moule à muffin avec 4 caissettes en papier. Répartissez la pâte dans les caissettes, enfournez et faites cuire 25 minutes environ.
- 6.** Sortez les cupcakes du four et laissez-les refroidir complètement sur une grille.
- 7.** A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le fromage frais et la crème fraîche.

POUR LE DRESSAGE :

- 8.** Garnissez une poche à douille munie d'une douille cannelée (à défaut vous pouvez utiliser un sac congélation dont vous couperez l'extrémité).
- 9.** Décorez les cupcakes avec la crème puis ajoutez quelques œufs de poisson. Conservez les cupcakes au frais et sortez-les 15 minutes avant de servir.