



MUFFINS SAUMON FUME CUMIN



Pour une quinzaine de muffins:

- 100 g de farine
- 40 g de beurre fondu
- 60 g de petits suisses ou de fromage blanc
- 50 cl de lait
- 4 œufs entiers de taille moyenne
- 2 tranches de saumon fumé coupé en petits morceaux
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 càc de cumin en poudre
- 1 càc de graines de cumin
- 1 càs de coriandre fraîche hachée (celle de chez M. Picard doit faire l'affaire)
- Sel

Préchauffer le four à 210°.

Mélanger les œufs, le beurre et les petits suisses, incorporer la farine mélangée à la levure, travailler le plus rapidement possible et terminer en ajoutant le saumon fumé, le cumin et la coriandre. Saler un peu.

Remplir les moules à muffins au 2/3 et enfourner pendant 20 à 25 mn.