

Miamiaou (mini muffins au saumon)

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn (20 mn)

Les ingrédients pour 24 mini-muffins

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

200 g de saumon en boîte

2 œufs

2 petits-suisses

4 c à s de ciboulette ciselée

1 c à s de raifort

Le jus d'1 citron

15 cl d'huile neutre

Sel

Avec un robot mélanger la farine, la levure, les œufs, l'huile et 1 pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Dans un saladier mélanger le raifort aux petits-suisses puis ajouter le saumon émietté, la ciboulette et 1 pincée de sel. Incorporer cette préparation à la pâte avec une spatule.

Répartir la préparation dans des moules souples à mini-muffins et cuire 15 mn (20 mn) à four préchauffé à 200°. Démouler les muffins et les arroser de quelques gouttes de jus de citron. Laisser refroidir sur une grille.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>