

Mini bouchées citronnées au saumon



Pour 12 mini bouchées

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 60 g de saumon (2 grandes tranches)
- 3 blancs d'oeufs
- 60 g de Maïzena
- 40 g de beurre
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 c à café de zeste de citron
- 1 c à café de coriandre ciselée (surgelée)
- Un peu de sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Faites fondre le beurre quelques secondes au micro-onde ou dans une casserole sur feu doux.

Dans un saladier, mélangez la Maïzena avec le beurre fondu à l'aide d'une spatule car la pâte est assez consistante.

Ajoutez le jus de citron, le zeste, la coriandre. Salez légèrement et poivrez.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les en deux temps et délicatement au mélange précédant en mélangeant un quart des blancs pour liquéfier un peu la pâte puis le reste en soulevant la préparation.

Ajoutez le saumon coupé en petits morceaux.

A l'aide d'une petite cuillère, répartissez la préparation dans les empreintes d'un moule à mini muffins ou dans un moule à petits fours beurré si celui-ci n'est pas en silicone.

Glissez au four pour 12 à 15 minutes en fonction du four de chacun.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.