

Cupcakes au saumon fumé, chantilly citron/aneth



Ingrédients pour 18 cupcakes (taille mini muffins):

- 50g de beurre
- 2 oeufs
- 1 yaourt
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 180g de saumon fumé
- 18 queues de crevettes
- 150ml de crème fleurette entière
- sel, poivre
- le jus d'un demi citron
- un peu de zeste de citron
- aneth

Préparation:

- Fondre le beurre à feu doux. Dans un saladier, fouetter les oeufs et le yaourt. Incorporer la farine et la levure chimique. Ajouter le beurre fondu et le saumon fumé coupé en petits morceaux. Préchauffer le four à 180°C.
- Remplir des empreintes à mini muffins au 3/4 avec la pâte à cake. Enfourner pendant 20-25mn. Démouler et laisser refroidir sur une grille.
- Faire dorer les queues de crevette à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer. - Monter la crème bien froide en chantilly. A la fin, ajouter un peu de jus de citron, de zeste, de sel, de poivre et d'aneth finement ciselée.
- Dresser la crème fouettée sur les mini cakes à l'aide d'une poche à douille. Piquer les crevettes avec une pique en bambou.