



Cooking is beautiful présente :

Cupcake salé chèvre/saumon fumé

Pour faire sensation à l'heure de l'apéro de Noël, misez sur ces cupcakes salés chèvre/saumon fumé ! Un délice des yeux et une simplicité déconcertante à réaliser ! Alors, c'est parti !

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

Pour la base

150 g de farine / 3 œufs / 90 g d'huile neutre / 120 cl de lait / 100g de saumon fumé / 80 g de bûche de chèvre / ciboulette / sel / Poivre

Pour la décoration

120 g de fromage à tartiner, type Philadelphia ou Saint-Morêt / 120 g de fromage de chèvre frais type chavroux / des œufs de lompe

Etape 1

Mélangez la farine avec les œufs, l'huile, le lait.

Etape 2

Coupez le saumon fumé et la bûche de chèvre en petits dés. Ciselez la ciboulette et incorporez à la pâte. Salez, poivrez.

Etape 3

Remplissez des moules à muffin en silicone aux 2/3.

Faites chauffer 20 mn

Etape 4

Laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparez la crème.

Mélanger le fromage à tartiner avec le fromage de chèvre frais, salez, poivrez.

Mettez cette préparation dans une poche à douille.

Lorsque les cupcakes sont refroidis, démoulez et décorez-les avec la préparation au fromage.

Achevez la décoration avec des œufs de lympe !

A table !

