

Muffins de saumon



2 personnes

10 min préparation

5 à 20 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 60 g de crème de saumon rose du pacifique à l'estragon la belle-iloise
30 g de farine
1/2 œuf
1/2 cuillère à soupe de crème fleurette
35 g de courgette
1/4 de paquet de levure chimique
25 g de fromage blanc
Sel
Poivre

Les étapes

- 1- Tailler la courgette en brunoise (dés de 2 millimètres sur 2)
- 2- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients
- 3- Garnir les ramequins beurrés ou les mini-caissettes en papier sulfurisé
- 4- Cuire au four à 180°C (Th 6/7) entre 15 et 20 minutes pour des ramequins et entre 5 à 10 minutes pour des caissettes
- 5- Consommer plutôt chaud ou tiède.