



## CUPCAKES SALÉS AU SAUMON FUMÉ, TOPPING MASCARPONE ET CITRON VERT

**A savoir :** je vous transcrit la recette telle quelle. En ce qui me concerne, je n'ai pas trouvé les oeufs de poisson volant (parfumés au wasabi, on les trouve dans les épicerie asiatiques, les poissonneries, traiteurs et parfois grandes surfaces) et je n'avais pas de ciboulette ni d'aneth. J'ai mis du thym dans la pâte à cupcakes et du persil sur le topping : c'était délicieux ! Vous pouvez remplacer le mascarpone par du St. Moret ou de la Philadelphia.



Ingrédients pour une dizaine de cupcakes : 120gr de lamelles de saumon fumé, 5 brins d'aneth, 2 oeufs, 15cl de lait, 10cl de crème liquide, 150gr de farine, 1/2 sachet de levure chimique (5/6 grammes), 7cl d'huile d'olive, sel et poivre.

Préchauffez le four à 180°C et chemisez le moule à muffins de caissettes en papier ou en silicone. Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait, l'huile et la crème. Ajoutez la farine tamisée et la levure. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte lisse. Salez et poivrez (attention au sel puisque le saumon fumé est lui-même salé). Mélangez à nouveau et incorporez le saumon fumé ainsi que l'aneth à la préparation.

Répartissez la préparation dans les caissettes du moule à cupcakes jusqu'à 5 millimètres du bord. Enfournez et laissez cuire pendant environ 25 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant les gâteaux avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Posez les cupcakes sur une grille pour qu'ils refroidissent.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour le topping : 1 citron vert, 10 brins de ciboulette, 250gr de mascarpone, 1/2 c. à café de raifort, sel et poivre, 1 petites boîte d'oeuf de poissons volants.

Prélevez le zeste du citron vert et pressez le jus. Ciselez la ciboulette très finement. Dans un bol, mélangez le mascarpone, le raifort, le jus de citron vert et le zeste. Salez, poivrez, puis mettez la préparation dans une poche munie d'une douille cannelée. Déposez le topping sur les cupcakes et décorez-les de quelques oeufs de poisson volant et de ciboulette ciselée.