

 Ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez notre utilisation des cookies.

OK

MINI-CAKES AU SAUMON FUME ET CHAOURCE



Ingrédients

3 oeufs
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier pour moi demi écrémé
100 g de gruyère râpé
200 g de saumon fumé
150 g de chaource
10 brins de ciboulette
sel/poivre

Préparation

Pour 12 pièces
2 moules à muffins en silicone de 6 cavités
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 20/25 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Coupez le saumon et le fromage en petits morceaux.
Ciselez les brins de ciboulette.
Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine et la levure.
Incorporez petit à petit l'huile, le lait chauffé, le sel et le poivre.
Ajoutez le gruyère râpé, mélangez.
Incorporez à la base le saumon fumé et le chaource délicatement avec une spatule.
Versez la préparation dans les moules à muffins.
Mettez au four environ 20/25 minutes.
Piquez une lame de couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez sur une grille.

La base du cake est de Sophie Dudemaine
L'idée du chaource est du blog Tatagateau

Commentaires



Mini-cakes bien dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, en forme de muffins ça change un peu la présentation.
A déguster froid ou tiède.

Vous pouvez réaliser cette même recette en un seul cake. Cuisson environ 40/45 minutes.

Chaource est une jolie bourgade située aux sources de l'Armanche, dans un pays de bocage, pays des gastronomes à quelques 30 km de Troyes, et connu pour son fromage au lait de vache moulu à la louche.

Le chaource est un fromage très fin, onctueux, que vous pouvez utiliser pour différentes recettes.

Ajouter un commentaire



Mentions légales