Chloé S.

Cakes salés

Cupcakes salomon au saumon et à l'aneth

50 min	20 min	20 min	10 min	476
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Tamiser la farine avec une passette au dessus d'un saladier. Ajouter la levure et mélanger avec une cuillère à soupe.
2. Verser le mélange farine levure dans le bol du robot. Casser les œufs au dessus du bol du batteur.
3. Verser le beurre ramolli puis assaisonner de sel et de poivre.
4. Commencer à battre en augmentant progressivement la vitesse. Ajouter le lait au fur et à mesure pendant que le batteur tourne.
5. Arrêter le batteur lorsque les ingrédients sont mélangés mais ne pas trop insister car sinon elle aura tendance à moins lever à la cuisson.

Étape 2

Garnissage et cuisson des cupcakes

1. Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
2. Découper des petites lamelles de saumon fumé et les intégrer à la pâte à cupcakes à l'aide d'une maryse.
3. Ciseler finement quelques brins d'aneth ciselés à l'aide

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à cake

250 g **Farine**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
150 g **Beurre**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

2 tranche(s) **Saumon fumé**
0.5 botte(s) **Aneth**

Ingrédients pour le topping

150 g **Fromage frais à tartiner**
1 **Tomate(s) cerise**
1 **Aneth**
1 **Poivre**

d'un ciseau et mélanger.

4. Disposer les caissettes en papier dans les moules individuels et à l'aide d'une cuillère à soupe, les remplir de pâte jusqu'au trois quarts.
5. Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les cupcakes du four et laisser refroidir une dizaine de minutes.
2. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée de fromage philadelphia.
3. Décorer les chapeaux des cupcakes en partant de l'extérieur vers l'intérieur.
4. Couper les tomates cerise en deux et en disposer une moitié sur le fromage frais. Décorer d'un brin d'aneth, poivrer et servir.