

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.