

Mini cupcakes au saumon fumé et Boursin®



Pour aujourd'hui je vous propose des mini cupcakes au saumon fumé et décoré d'une crème de Boursin®. C'est gourmand, frais, léger, parfait pour l'apéritif ou pour faire une petite entrée. J'ai coupé le saumon en assez gros morceaux de façon à ce que ça garnisse bien les mini cupcakes. J'ai réalisé ces cupcakes pour mon anniversaire et je dois avouer qu'ils ont été fort appréciés. Le mélange de Boursin® et de St-morêt est parfait car le St-morêt adouci quelque peu le goût assez prononcé du Boursin® ail et fines herbes.

Pour une vingtaine de mini cupcakes

Ingrédients:

120g de farine

1c. à café de levure chimique

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 oeuf

10cl de lait

4c. à soupe d'huile de tournesol

3 brins de ciboulette

80g de saumon fumé

2c. à soupe de crème fraîche allégée

Pour la crème au Boursin®:

100g de Boursin® ail et fines herbes

40g de St-morêt®

Pour le décor:

4 brins de ciboulette

Préparation:

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Versez dans un saladier la farine et la levure, puis tamisez l'ensemble. Ajoutez le sel et le poivre.

Fouettez dans un autre saladier l'oeuf, le lait et l'huile. Versez le mélange farine/levure en pluie dedans, mélangez bien et laissez reposer 10min.

Ciselez les brins de ciboulette et coupez en morceaux le saumon. Mélangez le tout dans un saladier, ajoutez la crème fraîche, et mélangez rapidement. Transférez cette préparation dans le saladier de pâte à cupcakes et laissez de nouveau reposer 10min.

Versez environ 1c. à soupe 1/2 de pâte dans chaque moule. Enfourez et faites cuire 15min. Au terme de la cuisson, laissez refroidir les cupcakes complètement avant de les démouler.

Préparez la crème au Boursin®:

Mettez dans un saladier le Boursin® ainsi que le St-morêt®. Mélangez bien à l'aide d'une petite spatule jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

A l'aide d'un couteau à beurre répartissez la crème sur les mini cupcakes.

Coupez les brins de ciboulette en trois-quatre morceaux et déposez-les sur la crème de Boursin®.

Servez ou réservez au réfrigérateur.