



# Le saumon fumé

# Muffin au saumon fumé & ricotta

Muffin

 Cuisson 18 min

 185 °C

 Vapeur alternée

## Ingrédients

Muffin (25 petits formats)

400 g de saumon fumé	1	Préchauffer le four à 185°C en <b>vapeur alternée</b> .
250 g de farine	2	Mêler les ingrédients secs : la farine, la Maïzena, la levure chimique.
50 g de Maïzena	3	Dans un cul de poule, fouetter la ricotta, les oeufs et le beurre.
2 sachets de levure chimique	4	Ajouter les éléments secs.
1/2 botte de ciboulette	5	Assaisonner.
450 g de ricotta	6	Ciseler la ciboulette et l'ajouter.
6 oeufs	7	Tailler le saumon saumon en dés (1 x 1 cm environ). Ajouter à l'appareil précédent.
75 g de beurre fondu	8	Répartir dans des moules à muffins (ou ramequins alu préalablement graissés) et enfourner pour 18 minutes environ en surveillant la cuisson.
Sel & poivre		