



Cupcakes au saumon avec sa chantilly au wasabi

Ingédients

(Pour une dizaine de cupcakes)

- 100g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100mL de lait entier
- 50mL d'huile (tournesol, colza,...)
- 1 sachet de 70g de gruyère râpé
- 150g de saumon fumé
- sel, poivre

- 20cL de crème fraîche
- 1 bonne c.c. de wasabi (en tube)
- colorant vert ou bleu/jaune (juste pour la déco > facultatif)

- Des oeufs de saumon (ou de lump à défaut)

Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez vos tranches de saumon en (très) petits bouts et faites légèrement chauffer le lait entier.

Mélangez la farine, la levure et les oeufs, ajoutez le lait tiède et l'huile, et remuez bien. Salez (très peu voire pas du tout, le saumon l'étant déjà), poivrez.

Incorporez le gruyère et le saumon, en faisant attention à ce que le fromage ne s'agglutine pas autour du fouet.

Une fois dans les moules, mettez vos cupcakes au four pour 25-30mn, qu'ils soient dorés sur le dessus, puis laissez-les refroidir.

Pendant qu'ils cuisent, préparez la chantilly en mélangeant la crème, le wasabi et le(s) colorants (si vous en mettez), passez au chinois et versez dans le siphon.

Mettez la cartouche (de N2O pour la chantilly !!), vissez jusqu'à entendre le «pschitt !» et secouez énergiquement. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Présentez vos cupcakes avec un peu de chantilly (pas trop au risque d'être écoeurant) et quelque oeufs de saumon pour la déco (je n'avais que des oeufs de lump)

Bon appétit ! :)