

## Cupcakes au saumon

### Ingrédients:

#### **Cupcakes :**

- 2 œufs
- 200ml de farine
- 15ml de levure chimique
- 100ml de lait demi-écrémé
- 70ml d'huile de tournesol
- 70g de parmesan
- 120g de saumon fumé

#### **Topping :**

- 200ml de crème liquide entière froide
- sel
- Jus d'un citron
- Aneth
- 30g d'œufs de lompe pour décorer (facultatif)



### Étapes:

- 1- Préchauffer le four à 180°C sans la grille
- 2- Cassez les œufs dans l'**Extrachef** muni de la pale et battez-les. Ajoutez ensuite la farine et la levure. En utilisant l'entonnoir, ajoutez progressivement le lait et l'huile. Mélangez bien, jusqu'à ce que la pâte soit complètement lisse.
- 3-Râpez le parmesan à l'aide du moulin universel et hachez le saumon dans le **Turbo Tup**.
- 4- Ajoutez le parmesan et saumon à la pâte.
- 5- Remplir les alvéoles du **moule à moelleux** avec la préparation et faites cuire 15 à 20 min jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés. Sortez les du four et laissez les complètement refroidir avant d'appliquer le topping. Dans l'**Extrachef** muni de la pale, mélangez la crème avec une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une mousse. Retirez le couvercle, ajoutez le jus de citron ainsi que l'aneth ciselé et mélangez bien.
- 6- Remplissez la poche à douille du topping et décorez le dessus des cupcakes.

Décorez avec du saumon fumé et des œufs de lompes.

