



## Muffins au brocoli et au saumon fumé

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 7 muffins / 3 points pour un muffin / 7 points les deux*

- 160 gr de fleurettes de brocolis
- 100 gr de saumon fumé
- 120 gr de farine
- 1 cs de Maïzena
- 2 œufs
- 120 ml de crème liquide à 12 % de mg
- 1 cc de levure chimique
- sel
- persil

Préchauffez votre four à 180°.

Faire cuire le brocoli, réserver.

Découper le saumon fumé en petits morceaux.

Dans un bol, mélanger la farine avec la maïzena et la levure, réserver.

Dans un saladier battre les œufs avec la crème. Rajouter le contenu du bol, du persil, saler et mélanger le tout.

Ajoutez ensuite le saumon fumé et les fleurettes de brocolis. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Répartir cette préparation dans 7 des empreintes du moule briochettes et enfourner pour 20 minutes.

• Déguster chaud ou tiède.