Muffins de **Saumon**





2 personnes | 10 min préparation | 5 à 20 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 60 g de Crème de Saumon rose du pacifique à l'estragon la belle-iloise
30 g de farine
1/2 œuf
1/2 cuillère à soupe de crème fleurette
35 g de courgette
1/4 de paquet de levure chimique
25 g de fromage blanc
Sel
Poivre

Les étapes

1- Tailler la courgette en brunoise (dés de 2 millimètres sur 2)
2- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients
3- Garnir les ramequins beurrés ou les mini-caissettes en papier sulfurisé
4- Cuire au four à 180°C (Th 6/7) entre 15 et 20 minutes pour des ramequins et entre 5 à 10 minutes pour des caissettes
5- Consommer plutôt chaud ou tiède