

Etoile des mers au saumon fumé

12 étoiles Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 12 étoiles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-2 oeufs
-80g de farine
-1/2 de sachet de levure chimique
-60g de lait
-50g d'huile d'olive
-80g de saumon fumé
-50g de fromage râpé
-Poivre
-2cs de graines de sésame noir

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs, le lait et l'huile.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Poivrer.
- Ajouter le saumon coupé en petits morceaux et le fromage râpé.
- Mélanger et verser dans les empreintes.
- Déposer une toile de cuisson dessus pour ne pas qu'ils remontent et enfourner +/-20 min.
- Enlever la toile 5 min avant la fin de la cuisson.