

Muffins au saumon fumé

Ingrédients

200 gr de farine

2 cc de levure chimique

3 oeufs

150 ml de lait

50 ml d'huile

2 bonnes poignées de gruyère râpé

sel poivre

2 cs bombées de boursin cuisine ail et fines herbes

100 gr de saumon fumé en dés

Mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Mettre le gruyère

Ajouter le boursin cuisine et les dés de saumon

Saler et poivrer

Répartir la pâte dans les moules à muffins

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

