



Muffins saumon épinards

paulinepau



Pour 6 muffins saumon épinards :

- 100 g d'épinards en branche décongelés
- 50 g de gruyère râpé
- 75 g saumon cru ou fumé
- 1 œuf
- 75 g de farine
- 55 g de crème fraîche liquide
- 3 cuil. à soupe de sauce hollandaise (ou 3 cuil. à soupe de lait)
- 1 cuil. à café de levure chimique
- Sel



Préchauffez le four à 180°C

Mélangez l'œuf battu, la sauce et la crème fraîche.

Ajoutez les épinards égouttés, le fromage râpé et le saumon en dés, mélangez à nouveau.

Ajoutez la farine et la levure et mélangez grossièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins, et enfournez pour environ 20 minutes.

Dégustez vos muffins saumon épinards chauds, tièdes ou froids, et régalez-vous !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous
sur Zodiosphere.fr