

MINI-MUFFINS AUX RILLETTES DE SAUMON ASC ÉCHALOTE



| 8 x10 |

INGRÉDIENTS

- 2 pots de rillettes au Saumon ASC Échalote
- 250g de farine
- 3 oeufs
- 100g de comté
- 20cl de lait
- 1 sachet de levure
- ciboulette
- sel
- poivre
- graines de pavot
- graines de sésame

MATÉRIEL

- Moule à mini-muffins
- Saladier

RÉALISATION

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Puis, ajoutez les oeufs, les 2 pots de rillettes de Saumon ASC* Échalote et mélangez à nouveau.

Incorporez le lait et le comté petit à petit puis terminez par la ciboulette ciselée, le sel et le poivre. N'hésitez pas à bien assaisonner la pâte.

Remplissez au $\frac{3}{4}$ vos moules à mini-muffins (beurrés et farinés au préalable) et saupoudrez le dessus d'un peu de graines de pavot et de sésame.

Enfournez et laissez cuire pendant 12-15 minutes pour des moules de 4.5 cm de diamètre (temps de cuisson à adapter selon le diamètre de vos moules). Surveillez la coloration.

Laissez les mini-muffins refroidir avant de les démouler.

Servez froid et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» de Cap Océan.