

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



1

Muffin au cœur de Crevettes, Saumon & sa chantilly au Curry

Une fois n'est pas coutume, me voilà toute de rose irradiée. Qu'il est rare de me trouver au milieu d'un univers aussi Girly pour ceux qui me connaissent. Mais alors pourquoi ce ROSE à profusion ?

Tout simplement pour le Muffin Monday #10 organisé avec talent par [Flo & Mimolette](#), la gagnante de la 9^{ème} édition.



Ma première recette sera donc tout spécialement pensée pour [Flo & Mimolette](#) qui me régale depuis déjà plusieurs mois.

J'ai pris le parti du salé, voici donc mes Muffins au cœur de Crevettes, Saumon & sa chantilly au Curry.

Votre panier pour 6 muffins :

150 gr de farine
75 gr de farine de maïs
9 cuil à soupe de lait frais entier
1 œuf
5 gr de levure chimique (celle dans les petits sachets roses pour jouer le jeu jusqu'au bout !)
5 gr de sel



30 gr de beurre
24 crevettes... roses, mais ai-je besoin de préciser ?
150 gr de saumon
20 cl de crème fraîche liquide
1 cuil à café de curry (plus ou moins bondée en fonction de vos goûts)

Pendant la préparation des muffins, préchauffez votre four à 210°

Mélangez dans un saladier la farine et la levure.

Faites fondre le beurre, et l'ajouter dans le lait avec votre sel. Laissez refroidir.

Battez l'œuf et ajoutez-le au lait.

Versez ce mélange sur la farine et la levure et mélangez rapidement. Le but n'est pas d'obtenir une pâte lisse et parfaite.

Remplissez vos moules de la préparation obtenue et mettez les à cuire 12/15 minutes.

*Cette recette vous a été proposée par [La Popotte d'Eugénie](#)
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Pendant ce temps, faites cuire à la vapeur, les crevettes et le pavé de saumon.
 Une fois cuit, émiettez le saumon à la fourchette et égouttez le sur un papier absorbant.
 Décortiquez les crevettes, en prenant soin d'en garder 6 entières pour la présentation.
 Coupez les autres en 3 ou 4 morceaux en fonction de leurs grosseurs.

Montez votre crème fraiche en chantilly en la parfumant au curry.
 Si vous possédez un siphon laissez-le travailler !



Pour le dressage, découpez la tête des muffins, et videz en le cœur.
 Mélanger le saumon et les crevettes à la chantilly et remplissez en les muffins.
 Remettez les chapeaux et ajoutez les crevettes entières.

Pour renforcer le côté Rose, j'ai ajouté du colorant alimentaire rouge à ma chantilly. Mes hôtes ont été surpris de découvrir une saveur salée parée de rose.



LES VAINQUEURS
Muffin Monday
bio rose
 Qu'il soit Rose bonbon / Rose saumon / Vieux rose
 Rose vie / Rose cochon / à la rose / un peu rose
 ou tout rose... Le muffin n°10 sera ROSE
 ou ne sera pas...

Eugénie

Cette recette vous a été proposée par *La Popotte d'Eugénie*
 J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !