 **Cakes au saumon fumé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Cakes-au-saumon-fum%C3%A9-DSCN0908_30446.jpg) **Pour 6 petits cakes ou 24 mini cakes**

**- 1 sachet de préparation Mousline**  
**- 2 œufs**  
**- 350 ml de lait**  
**- 100 g de saumon fumé**  
**- 100 g de comté**  
**- Un bouquet de ciboulette**  
**- sel et poivre du moulin**  
  
**Une plaque de 6 muffins huilée légèrement**  
**Préchauffage du four à 230°C** (Chaleur tournante)  
  
  
  
Couper le saumon et le comté en petits dés.  
Ciseler la ciboulette.  
Mélanger le lait et les œufs.  
Ajouter la préparation en pluie, en mélangeant.  
Ajouter le saumon, le comté et la ciboulette.  
Assaisonner avec du sel (aux herbes) et du poivre.  
Mélanger et répartir dans les empreintes.  
Enfourner pendant 20 minutes.  
Démouler et servir chaud.