 **Petits fours saumon-chèvre**  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=79727) **Pour 52 petits fours saumon-chèvre**

**- 120 g de** [**saumon fumé**](http://recettes.de/saumon-fume)  
**- 200 g de** [**chèvre**](http://recettes.de/chevre) **frais**  
**- 2 petits suisses (120g)**  
**- 4 œufs**  
**- 170 g de farine**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 25 g d'huile d'olive**  
**- persil & ciboulette**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini-muffins** - **Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Hacher finement le saumon au couteau.  
Ciseler le persil et la ciboulette.  
Écraser le fromage de chèvre et les petits suisses.  
Fouetter les fromages avec les  œufs, jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.  
Incorporer la farine et la levure, les herbes et l'huile.  
Fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène.  
Ajouter enfin le saumon, du sel (**sel de** [**Guérande aux algues**](http://www.leguerandais.fr/) **pour moi**) et du poivre.  
Bien mélanger, puis remplir les empreintes en n'allant pas jusqu'en haut.  
Enfourner pendant 25 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.  
À savourer tiède.