**Mini muffins saumon fumé et ricotta**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/mini-muffins-saumon-fume-et-ricotta-p1280662-r-scaled.jpg) **Pour 70 mini muffins**

**- 200 g de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume)  
**- 35 g de beurre très mou**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 3 œufs**  
**- 4 càs de lait**  
**- 125 g de farine**  
**- 25 g de Maïzena ®**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 2 càs de persil haché (ou ciboulette)**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini-financier et mini tartelettes**  
**ou mini muffins (1)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper le saumon en petits dés.  
Mélanger au fouet le beurre très mou, le lait, la ricotta et les œufs.  
Intégrer en fouettant très rapidement la farine, la levure et la Maïzena.  
Ajouter le saumon et le persil, saler ([**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/?s=sel+%C3%A0+l%27ail) pour moi), poivrer et mélanger à la spatule.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir et démouler.  
Servir tièdes.