**Muffins aux tomates cerises et saumon**

[Une image contenant alimentation, plateau

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/muffins-aux-tomates-cerises-et-saumon-p1040993.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 muffins**

**- 120 g de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume)  
**- 12** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- 2 œufs**  
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **(125 g)**  
**- 15 g d'huile d'olive**  
**- quelques tiges de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- 100 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- poivre du moulin**

**Empreintes à muffins en silicone**  
**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 fumé en dés.  
Laver les tomates cerises, en couper 3 en deux et les autres en quart.   
Ciseler la ciboulette.  
Mélanger au fouet les œufs, le yaourt, l'huile et la ciboulette.  
Poivrer mais ne pas saler en raison du saumon.  
Incorporer la farine et la levure. Ajouter les dés de saumon et bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes, déposer les quartiers de tomates cerises et les enfoncer avec le dos de la cuillère.  
Garnir chaque muffin d'une moitié de tomate.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.  
Servir chaud ou tiède avec une salade verte.