

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cupcakes à la truite fumée et au panch phoron



HIVER POISSON NOEL



Imprimer



Commenter

Préparation: **7 min**

Ingrédients **Pur 7-8 cupcakes**

- 130g de truite fumée
- 3 oeufs
- 75g de farine de riz complète
- 75g de poudre d'amande
- 45g d'huile d'olive

- 75g de vin blanc ou rosé
- 1 pincée de sel
- 1/4 cc bicarbonate de sodium
- 1/4 cc de curcuma poivre noir
- 1/4 cc de panch phoron
- 2 cs d'aneth ou de ciboulette (facultatif)

Pour servir : un "fromage" végétal de soja lactofermentée au basilic ou bien une crème aux amandes ou tournesol pour l'apéritif

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/4 d'eau.
2. Dans un saladier, battez les oeufs avec la farine, la poudre d'amande, l'huile, le vin, le sel, le bicarbonate, les épices et les herbes avec un large fouet.
3. Ajoutez la truite fumée en dés.
4. Mélangez avec une cuillère en bois et versez dans des moules à muffins.
5. Cuisez dans le Vitaliseur pendant 15-17 minutes.
6. Quand les cupcakes sont tièdes ou froids, pochez une crème de votre choix sur le dessus et servez.

Vanessa Romano : "Ces cupcakes ont toujours un succès fou dès que je les présente sur un buffet ou bien pour un apéritif dînatoire. Ils font partie des grands classiques des ateliers de cuisine que j'anime parfois. Le panch phoron est un mélange d'épices un peu anisé qui s'accorde particulièrement bien avec le poisson. Vous en trouvez facilement en magasins bio. Son odeur est vraiment étonnante et vous devriez être séduit."

Vous allez aussi aimer ...

Pain au sarrasin

[Compote de fraise, myrtille et patate douce](#)

[Terrine de saumon](#)

[Steak végétal d'aubergine](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)