



MUFFINS AUX CREVETTES

Ingrédients : 12 mini-cakes **Préchauffer le four à 180°C**

300 g de crevettes cuites et décortiquées + quelques-unes = déco
200 g de farine, 4 œufs, 20 cl de crème fraîche épaisse,
1/2 sachet de levure chimique, 1 Cc de sel, 2 Cs de moutarde
1 Cc de curry, 1 pincée de piment en poudre,
du poivre et un bouquet de persil ou de l'aneth

1/ Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel, le curry, le piment et le poivre.

2/ Dans un autre saladier, battre les œufs. Incorporez en fouettant la crème, la moutarde, et le persil haché.

3/ Versez peu à peu le mélange de farine dans le mélange œufs-crème.
Bien mélanger et ajoutez les crevettes (moi je les coupes en trois).

4/ Versez la pâte dans des moules à muffins bien beurrés. Décorez de crevette(s).

5/ Enfournez et faites cuire 10 min les mini-cakes, puis baissez la température à 150°C pendant 15 min.

Laissez refroidir avant de déguster.

