

Mini muffins crevettes et ciboulette

Pour 1 Moule de 15 mini muffins :

100 gr de crevettes cuites décortiquées

50 ml de lait

2 Œufs

200 ml de farine

2 ml de levure chimique

50 ml d'huile

2 ml de sel

Poivre du moulin

½ botte de ciboulette ciselées



Faire préchauffer le four sans la grille, th 6/7 soit 190°C. Hacher les crevettes à l'aide du **Turbo Tup**. Dans le **Bol Batteur 1.5L**, mélanger le lait et les œufs à l'aide du **Fouet souple**. Incorporer la farine et la levure chimique puis tout le reste des ingrédients.

Répartir la pâte dans les alvéoles du **Moule à mini muffins silicone** posé sur la grille froide du four. Faire cuire 23 minutes, th 6/7 soit 190°C. laisser tiédir 2 à 3 minutes avant de démouler.

Se dégustent chauds ou tièdes.