



Mini muffins crevettes et ciboulette



Les ingrédients



Pour un moule de 15 mini muffins Tupperware:

- 100g de crevettes cuites décortiquées
- 50ml de lait
- 2 oeufs
- 200ml (100g) de farine
- 2ml de levure chimique
- 50ml d'huile
- 2ml de sel
- poivre
- 1/2 botte de ciboulette ciselée



La préparation



1. Faites préchauffer le four sans la grille Th6/7 ou 190°C.
2. Hachez les crevettes à l'aide (avec le Quick chef 3 de chez Tup)
3. Dans un bol (Bol batteur), mélangez le lait et les oeufs à l'aide d'un fouet. Incorporez la farine et la levure chimique puis tout le reste des ingrédients.
4. Répartissez la pâte dans les alvéoles du Moule à mini muffins silicone posé sur la grille froide du four.
5. Faites cuire 23mn, Th 6/7 ou 190°C. Laissez tiédir 2 à 3 min avant de démouler. Se dégustent chauds ou tièdes.

<http://macacaronsalachartreuse.com/>

