Cakes aux crevettes et curry

12 formes Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 12 formes de Noël de Guy Demarle 

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-2 oeufs

-40g de lait

-40g d'huile d'olive

-50g de farine

-1/2 sachet de levure chimique

-20g de parmesan

-80g de petites crevettes roses

-Sel, poivre

-1 cc de curry en poudre

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs avec le lait, l'huile, le sel et le poivre.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter le parmesan et le curry. Lisser.
- Couper les crevettes roses et tous petits morceaux.
- Les ajouter dans la pâte.
- Verser la pâte à l'aide d'une petite louche et placer une toile de cuisson dessus.
- Enfourner durant +/-20 min et retirer la toile de cuisson 5 min avant la fin pour évacuer l'humidité.
- Laisser poser quelques minutes avant de démouler.