

## Mini muffins crevettes curry



Pour une douzaine de mini muffins

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 25 min

**Difficulté** : ★☆☆

### Ingrédients

- 140 g de farine (4.8 oz)
- 2 cuillères à café (à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à café (à thé) de curry
- 1 oeuf
- 3 cl d'huile
- 12 cl de lait (1/2 tasse)
- 50 g de crevettes décortiquées (1.8 oz)

### Préparation

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel et le curry.

Dans un autre récipient, battez l'oeuf à la fourchette. Ajoutez l'huile et le lait.

Mélangez les deux préparations, sans trop mélanger.

Incorporez les crevettes (coupées en morceaux ou non selon leur grosseur).

Versez ce mélange dans des moules à mini muffins huilés ou beurrés et faites cuire environ 25 min dans le four préchauffé à 180°C (350°F, thermostat 6).