

Mini cakes de la mer

Ingrédients :

- 150g de miettes de crabe
- 150g de thon au naturel
- 3 œufs
- 130g de farine
- 2 gousses d'ail
- 90g de gruyère râpé
- 50 g de beurre
- 10cl de crème légère
- 1 sachet de levure
- sel poivre



Préparation :

1. Chauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre.
2. Dans un saladier mélangez la farine et la levure.
3. Faites un puits, versez-y les œufs, le beurre, et la crème, salez, poivrez et mélangez.
4. Ajoutez le fromage râpé; l'ail haché, le crabe, émiettez le thon.
5. Beurrez et farinez des petits moules à cake ou à brioche. Répartissez-y la préparation enfournez et faites cuire de 15 à 20 minutes