

Bouchées des Crevettes au Curry

Ingrédients :

- * 140 g de farine
- * 2 CC rase de levure chimique
- * 1 pincée de sel
- * 2 CC rase de curry
- * 1 oeuf
- * 30 g d'huile
- * 120 g de lait
- * 100 g de crevettes décortiquées
- * 40 g de gruyère



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Mini Cylindres** (FP 1266) sur la plaque perforée.

Mélangez la farine, la levure, le sel et le curry dans un cul-de-poule, puis battez l'oeuf à la fourchette dans un autre. Ajoutez l'huile et le lait. Mélangez les deux préparations, sans trop y insister. Incorporez les crevettes coupées en morceaux et le gruyère.

Remplissez les empreintes et faites cuire 20 à 25 minutes.

Source : Idée trouvé sur Odelices