

## Mini-cakes au crabe et au curcuma

Pour 12 mini-cakes (selon la taille des moules):

- 3 oeufs
- 5 cl d'huile
- 12,5 cl de crème liquide
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cc de curcuma
- 80g de mozzarella râpée (1 boule de 125 g pour moi)
- 200 g de chair de crabe (du surimi réduit en miettes pour moi)
- 1 cs de ciboulette ciselée
- sel, poivre



Préchauffer le four à 180°.

Battre les oeufs avec la crème et l'huile. Sans cesser de fouetter, ajouter la farine, la levure et le curcuma. Ajouter ensuite la mozzarella râpée, le crabe et la ciboulette. saler et poivrer.

*Personnellement, j'ai utilisé mon thermomix: placer la mozzarella en morceaux dans le bol et mixer quelques secondes pour la réduire en petites miettes. Réserver et faire de même avec le surimi en bâtonnets. A la place dans le bol, mixer le reste des ingrédients environ 30 sec à vitesse 5. Ajouter ensuite le surimi, la mozza et la ciboulette puis mélanger quelques secondes en sens inverse à vitesse 3.*

verser le tout dans les empreintes du moule en silicone et enfourner. Laisser cuire 25 min. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Détailler en petites tranches au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>