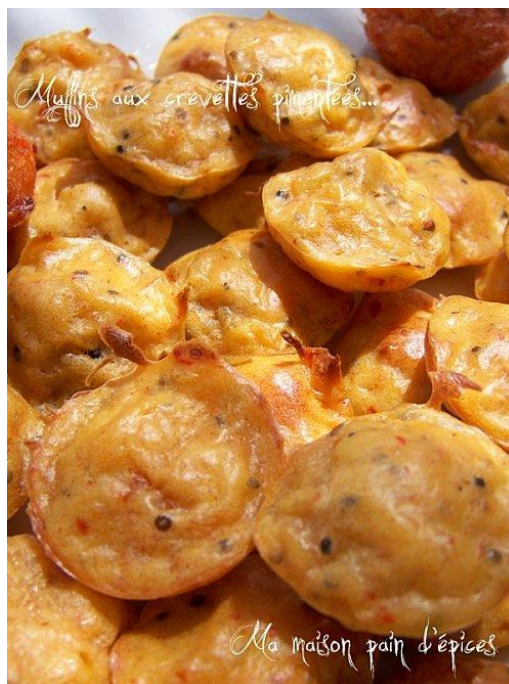


Muffins aux crevettes pimentées



Ingrédients : 75 g de yaourt, 60 g de farine avec levure incorporée, 100 g de grosses crevettes, des oeufs de lumpe noirs, 1 oeuf, 1 cc d'huile d'olive, 1 cc de [piment d'espelette](#).

Faire poêler les crevettes 5 minutes dans l'huile d'olive avec le piment d'espelette.

Mettre tous les ingrédients dans le Quick Chef ou dans votre robot, et mixer.

Remplir les moules à bouchées et enfourner pendant 12 à 15 minutes.

Servir aussitôt.