



Cakes salés

Mini cakes au crabe



35 min **15 min** **20 min** **0** **284**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à cake

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
130 g **Farine**
10 cl **Lait demi-écrémé**
50 g **Beurre**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture des mini-cakes

200 g **Chair de crabe**
90 g **Emmental**
3 tige(s) **Persil plat**
1 c. à café **Curry**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre au micro-onde à puissance moyenne.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine et la levure à l'aide d'un fouet.
- 4 Faire un puits dans la farine, verser les oeufs entiers.
- 5 Incorporer les oeufs à la farine en récupérant petit à petit la farine sur les bords. Ajouter le beurre, le lait, le sel et le poivre.
- 6 Mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 7 Laver et prélever les feuilles de persil. Les hacher finement à l'aide d'un mixeur. Egoutter la chair de crabe à l'aide d'une passette.
- 8 Ajouter à la pâte le crabe, l'emmental râpé, le curry et le persil plat.
- 9 Mélanger à nouveau afin que tous les ingrédients s'incorporent à la pâte.

Étape 2

Cuisson du cake

- 1 Verser la pâte dans des moules à muffins individuels, aux 3/4 de la hauteur des moules.
- 2 Enfourner pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche).

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser refroidir les mini-cakes sur une grille à la sortie du four, avant de les déguster.