



Muffins aux crevettes

Temps de préparation: 35 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 8 muffins:

100g de crevettes d'équateur cuites ASC
1 grosse mangue
80g de poireaux
1 piment
110 g de farine
1 grosse cuillère à café de levure
1 œuf
30 ml d'huile de colza
65g + 200g de fromage frais
1 cuillère à café + 2 cuillères à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de curry
Du sel



Préparation :

1. Commencer par éplucher la mangue, puis couper en dés la chair du fruit. Mettez la moitié (environ 150g) de côté pour la crème. Laver soigneusement le poireau, retirer les racines et couper le poireau en rondelles. Retirer la tige du piment et hacher le en petits morceaux.

Préchauffer le four à 180°C sur chaleur supérieure-inférieure.

2. Mélanger la farine avec la levure chimique. Puis à l'aide d'un batteur à main, mélanger l'œuf, l'huile de colza et les 65g de fromage frais. Incorporer les rondelles de poireaux, les dés de piments et le zeste de la mangue. Ajouter la cuillère à café de sucre, le curry et une grosse pincée de sel. Mélanger le tout.

3. Disposer des moules à muffins en papier et les remplir avec la pâte. Faire cuire les muffins 35 minutes sur la plaque du milieu jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Une fois la cuisson finie, laisser-les refroidir.

4. Battre les 200g de fromage frais avec la mangue, le sucre vanillé, 2 cuillères à soupe de sucre et une pincée de sel. Faire frire les crevettes 1 à 2 minutes dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Décorer les muffins avec la crème au fromage frais et ajouter une crevette sur chaque muffin.