

Mini cakes au crabe



Pour 8 petits cakes

- 1 boîte de crabe (120 g ou plus)
- 2 gousses d'ail ou 1/2 cuillère à soupe d'ail haché surgelé
- 3 oeufs
- 130 g de farine avec poudre levante incorporée (ou farine + 1 sachet de levure)
- 90 g d'emmental râpé
- 50 g de beurre
- 10 cl de lait
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 200°C (170°C chez moi).

Faites fondre le beurre quelques secondes au micro-onde ou dans une casserole sur feu doux.

Dans un saladier, mélangez la farine (+ la levure si vous utilisez une farine sans levure) et les oeufs, le beurre et le lait. Salez et poivrez.

Ajoutez le fromage râpé, l'ail haché et le crabe émietté.

Si vous ne possédez pas de moules siliconés, beurrez et farinez vos petits moules à brioche ou muffins.

Répartissez-y la préparation et enfournez pour faire cuire 15 à 20 minutes. Chez moi ils ont cuit en 20 minutes.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.