

Mini muffins légers aux crevettes & persillade



Pour 12 mini muffins

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pâte à muffins :

- 120 g de farine
- 1 c à café de levure
- 1 gros œuf (ou 2 petits)
- 15 g de beurre fondu
- 2 c à soupe de lait 1/2 écrémé
- 2 petits suisses
- 1/2 c à soupe de jus de citron
- 2 g à 3 g de sel
- Poivre

Persillade (l'équivalent d'une cuillère à soupe) :

- 5 brins de persil
- 1 gousse d'ail

Garniture :

- 80 g de crevettes roses décortiquées

Déco (facultatif):

- 12 crevettes
- 12 feuilles de persil

Préchauffez votre four à 180° C.

Préparez la persillade : Placez le persil et la gousse coupée en deux et dégermée. Mixez par impulsions pendant quelques secondes (il ne faut surtout pas obtenir une bouillie).

Coupez les crevettes en petits morceaux.

Préparez la pâte à muffins : Dans un premier saladier, mélangez les ingrédients solides, en l'occurrence ici la farine et la levure. Dans un second saladier, mélangez les petits suisses avec l'œuf à l'aide d'un fouet. Ajoutez le lait, le beurre fondu, le jus de citron.

Rassemblez le contenu des deux saladiers en mélangeant au fouet rapidement. *Si à ce moment là votre préparation est trop compacte suivant la taille de votre œuf utilisé, rajoutez un peu de lait.*

Ajoutez une cuillère à soupe de persillade, le sel et le poivre. *Goûtez et rectifiez si besoin.* Enfin ajoutez délicatement les morceaux de crevettes à l'aide d'une spatule.

Remplissez les empreintes à mini muffins. Glissez au four pour 15 à 18 minutes selon votre four. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.