

Moelleux de thon et crabe

Ingrédients

- 100 g de moutarde
- 5 œufs
- 400 ml de crème liquide entière 30%de MG
- 200 g de fromage râpé
- 1 boîte de thon au naturel (130 g égoutté)
- 1 boîte de miettes de crabes (120 g égoutté)
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- poivre du moulin
- sel modéré

Préparation :

Egoutter les miettes de crabe et le thon au naturel.

Préchauffer le four à 180°C.




Dans le bol du Cook 'in®, battre les œufs, la crème et la moutarde ensemble **30 sec/vit 6**.

Ajouter le gruyère râpé, les miettes de crabe et le thon, mixer **2 min/vit 5**.

Assaisonner (sel modéré), ajouter la ciboulette ciselée. Mélanger **20 sec/vit 4**.

Répartir dans les empreintes Briochettes. Cuire 20 à 25 min à 180 °C

Se déguste aussi bien chaud que froid!!! Pour l'apéro, préférez des empreintes plus petites type; petites bouchées, petits fours, mini madeleines...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	œufs, crème, moutarde	30 sec		6	
	gruyère râpé, miettes de crabe, thon	2 min		5	
	sel, poivre, ciboulette	20 sec		4	

Ma touche perso :



Autour de ma table©

by Cachou66

www.autourdematable.com