

MINI CAKES CREVETTES CHORIZO

Ingrédients :

- 1 tasse +2 c. à thé (150 g) de farine
- 2 ¼ c. à thé (8 g) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ tasse +5 c. à thé (150 ml) de lait (*mis du babeurre*)
- 3 œufs
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive
- 1 courgette (*la mienne pesait 0.3 lb/ 133 g*)
- 1 *petite échalote sèche (mon ajout)*
- 2/3 tasse (70 g) d'emmental (*j'ai oublié de mettre!!!*)
- 2/3 tasse (70 g) de chorizo fort (*j'ai mis du doux*)
- 1/3 tasse (70 g) de crevettes crues décortiquées
- 1 dose de safran (*j'ai mis 24 petits filaments*)
- Estragon (*pas mis*)
- 2 ¼ c. à thé (11 ml) de fleur d'ail hachée très finement, ce pourrait être à la place une gousse d'ail haché (*ajout*)
- 1 branche de thym citron, effeuillée (*ajout*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil plat haché (*ajout*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette ciselée (*ajout*)
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180°C).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte.
3. Ajouter progressivement le lait (*babeurre*), puis ajouter un par un les œufs *en battant entre chaque addition*.
4. Incorporer l'huile et mélanger.
5. Saler, poivrer et réserver.
6. Râper la courgette. *Hacher finement l'échalote sèche.*
7. Couper le chorizo en petits dés.
8. *Bien éponger les crevettes et les hacher finement.*
9. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir le chorizo jusqu'à ce qu'il sorte son gras.
10. Ajouter la courgette et l'échalote sèche et poursuivre la cuisson 1-2 minutes.
11. Ajouter les crevettes et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les crevettes soient rosées.
12. Ajouter le safran, le sel et le poivre et bien mélanger. Réserver hors du feu et laisser refroidir.
13. Lorsque le mélange est refroidi, incorporer le mélange à la préparation liquide.
14. Ajoutez le fromage râpé et ~~l'estragon~~, la fleur d'ail, le persil et la ciboulette puis mélanger.

15. *Huiler au moins 32 cavités de moules à mini-muffins (j'avais deux moules de 24 cavités chacun/j'ai utilisé 8 cavités du deuxième moule).*
16. Remplir les moules au 2/3 (*j'ai rempli à ras-bord*) et enfourner pendant 20-22 minutes (contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau).
17. Laisser reposer quelques minutes puis démouler. Déposer sur une grille avant de déguster tiède ou froid.

Rendement: vous obtiendrez un peu plus d'une trentaine de petites bouchées

Source : déclinaison d'une recette Ptitchef

<https://www.ptitchef.com/recettes/aperitif/mini-cakes-crevettes-chorizo-fid-1547096>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 16 juillet 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/07/mini-cakes-crevettes-chorizo.html>