

BOUCHÉES AUX CREVETTES

Pour 18 bouchées

— 2 c à c de levure

— 200 grs de farine

— 3 œufs

— 150 ml de lait

— 50 ml d'huile

— Gruyère râpé

— Crevettes cuites

— 1 c à c de curry

— Sel. Poivre

— Mélanger la farine et la levure

— Ajouter les œufs et le lait

— Incorporer l'huile et le curry

— Saler. Poivre

— Ajouter du gruyère (≈ 70 grs)

- Bien mélanger de tout
- Dans chaque empreinte, déposer une crevette
- Répartir la pâte
- Cuire à four 180°, 20mn