

Moelleux au surimi



Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 200 g de miettes de surimi ou de mettes de crabe
- 100 g de farine
- 2 oeufs
- 1 yaourt
- 80 g de fromage râpé (ou 100 g)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 8 cl d'huile d'olive
- 1/2 c à café de curry
- sel
- Beurre pour le moule

Préchauffez votre à 210°C

Mélangez dans un saladier les oeufs, la farine et la levure et le curry.

Incorporez l'huile, le yaourt, le sel, le fromage râpé et le surimi (gardez-en une cuillère à soupe pour la déco) en remuant bien pour obtenir un mélange homogène.

Beurrez un moule à soufflé de 18 cm de diamètre ce qui permettra au gâteau d'avoir une bonne épaisseur et mettez au four à 210 ° C (160° C en position "fournil" chez moi) pendant 40 minutes, vérifiez la cuisson au bout de 30 minutes avec la lame d'un couteau.

Servez ce gâteau tiède ou froid avec les miettes de surimi réservées.