

Cake aux poivrons et petites crevettes

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Il vous faut pour 8 personnes

• 150 g de farine • 50 g de maïzena • 1 sachet de levure chimique • 3 oeufs • 120 g de lait • 50 g d'huile de tournesol • 1/2 de poivron vert • 1/2 oignon • 150 g de petites crevettes • 1/2 poivron rouge • quelques brins de ciboulette • 1 bonne càs de moutarde à l'ancienne

Laver les poivrons, les épépiner et les couper en tout petits dés. Emincer finement l'oignon.

Beurrer et fariner un moule à cake. L'entreposer au frigo.

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, mettre la farine, la maïzena, la levure. Ajouter les oeufs, le lait et l'huile, mélanger jusqu'à obtenir une consistance fluide et homogène. Ajouter la moutarde, mélanger puis ajouter les poivrons, l'oignon et les crevettes. Verser le tout dans la moule à cake, enfourner pour 50 à 60 minutes.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir complètement sèche. Si ce n'est pas le cas, prolonger un peu la cuisson.