

Muffins lait de coco, miettes de crabe et piment d'Espelette



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour environ 6 personnes :

- 230 g de farine
- 1 cuillerée à café de levure
- 120 g de miettes de crabe égouttées
- 60 g de pistaches
- 1 piment d'Espelette séché
- 2 œufs
- 200 ml de lait de coco
- sel
- poivre blanc

1. Évider le piment d'Espelette et le couper en petits dés.

2. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec le lait de coco. Ajouter la farine et la levure. Saler et poivrer. Ajouter les pistaches, les miettes de crabe égouttées et le piment.

3. Remplir les moules à muffins de la pâte et faire cuire 20 minutes à 200°C.