

Pour 6 personnes :

120 g de crabe en miettes + 1 carotte + 150 ml de lait + 1 pincée de curry + 1 pincée de piment + 2 œufs + 40 g de farine + 1/2 sachet de levure + 50 g de gruyère râpé + moutarde.

* Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
* Porter le lait à ébullition avec 1 pincée de curry et 1 pincée de piment. Ajouter la carotte râpée. Attendre 5 minutes.
* Battre les œufs en omelette, ajouter la farine, la levure, le mélange lait-carotte, le gruyère râpé et le crabe en miettes.
* Verser dans 6 moules à muffins et laisser reposer 15 min. Avant d’enfourner, déposer au centre de chaque muffin, avec un couteau, une pointe de moutarde.
* Faire cuire 30 min, démouler et servir tiède.

**Muffins au crabe et à la carotte**