

# Couronne crevettes et feta

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

## Ingrédients :

- 3 oeufs
- 50 g d'huile d'olive
- 100g de lait
- 180g de farine
- 1 sachet de levure
- 160g de crevettes roses
- 2cs de pesto
- 150g de feta
- 100g de fromage râpé
- 2cs de graines de sésame noir



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule, une toile siliconée, un moule couronne et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule couronne sur la plaque aluminium.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec l'huile et le lait avec la cuillère magique.
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger et lisser la préparation.
- Ajouter le fromage râpé et le pesto. Bien mélanger.
- Couper la feta en dés et couper les crevettes en deux si elles sont grosses.
- Les ajouter dans la préparation et mélanger de nouveau.
- Saupoudrer de graines de sésame noir et mélanger de nouveau.
- Verser dans le moule et déposer une toile siliconée dessus pour éviter que cela gonfle de façon non homogène.
- Enfourner durant 25 min.

Bon appétit !



**Moule Couronne**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle