**Moelleux au surimi**

Ingrédients

200 g de miettes de surimi ~~ou de miettes de crabe~~  
100 g de farine  
2 œufs  j'en ai mis 3  
1 yaourt  
80 g de fromage râpe  
1/2 sachet de levure chimique  
8 cl d'huile d'olive  
1/2 cc de curry  
sel et poivre  
  
Préchauffer le four th ~~210°~~ 180°

Dans un saladier mélanger la farine, la levure et le curry

Ajouter les œufs et le yaourt

Incorporer l'huile

Mettre le fromage et le surimi

Saler et poivrer

Verser dans ~~un moule à soufflé beurré~~ des moules à muffins ou mini cakes

Cuire ~~40 mn~~ une vingtaine de minutes