**CAKE AU CRABE ET A LA CIBOULETTE**

**Ingrédients**

* 3 œufs
* 150 g de farine
* 1 sachet de levure
* 100 ml d’huile de tournesol
* 125 ml de lait
* 100 g de gruyère râpé
* 200 g de crabe émietté
* 5 brins de ciboulette
* 2 pincées de sel
* 2 pincées de poivre

**Préparation de la recette :**

* Préchauffez votre four à 180° (th 6)
* Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
* Incorporez petit à petit l’huile et le lait préalablement chauffé.
* Ajoutez le gruyère râpé.
* Mélangez.
* Incorporez à la préparation les miettes de crabe et les brins de ciboulette préalablement ciselés.
* Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.