



Mini muffins rouge au thon à la tomate, olives noires et chèvre

Pour 24 mini muffins :

- 1 boîte de thon à la tomate
- 1 œuf
- 150 g de lait
- 120 g de farine
- 1/2 càc de levure chimique
- sel
- poivre

- 80 g d'olives noires dénoyautées

- 4 rondelles de chèvre

Préchauffer le four à 180 ° (soit thermostat 6).

Dans un saladier, battre l'œuf en omelette avec le lait puis ajouter la farine et la levure. Mélanger et saler et poivrer. Pas grave s'il y a quelques grumeaux...

Ajouter boîte de thon à la préparation précédente et bien mélanger.

Couper les olives en rondelles et le chèvre en dés et ajouter dans la pâte.

Remplir de pâte des petites empreintes de moules en silicone aux 3/4.

Enfourner pendant 20 minutes environ. Laisser légèrement refroidir avant de démouler sur une grille.