



Mini-muffins de l'été



Ingrédients (pour 8 gros muffins) :

- 100 g de farine
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 tomate moyenne
- 3 à 4 pétales de tomates séchées
- 25 ml d'huile d'olive
- 1/2 citron confit
- facultatif : quelques biscuits apéritifs type tuiles
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cuil à soupe d'origan séché
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Couper les tomates fraîches et séchées en dés. Émietter grossièrement les biscuits apéritifs. Émincer finement le citron confit.

Battre les œufs entiers, verser l'huile puis ajouter la farine mélangée à la levure chimique. Mélanger rapidement. Ajouter les dés de tomate, de citron, l'origan et le piment. Saler et poivrer.

Verser la pâte dans des moules à muffins. Parsemer chaque muffin d'un peu de biscuits émiettés.

Mettre au four pour 15 à 20 min ; vérifier la cuisson avec une pique en bois : elle doit ressortir sèche. Les muffins doivent être dorés à la cuisson.

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Le 5 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/05/18973291.html>