

15 mai 2008

**Petits cakes tahinés aux tomates séchées  
et aux abricots secs,  
tourbillon de pesto rosso  
et grosses miettes de féta fondante**



(pour 7 individuels)

3 œufs  
125 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
10 cl de lait écrémé  
3 cl d'huile d'olive  
7 cl de tahin  
5 abricots secs  
5 tomates séchées à l'huile, un peu égouttées  
50 g de féta en cubes  
1 cc de romarin séché  
Sel, poivre  
Pesto rosso

Dans une jatte, versez la farine et la levure. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Versez ensuite le lait petit à petit, puis l'huile et enfin le tahin. Mélangez bien.

Ajoutez les tomates séchées et les abricots coupés en petits dés, puis la féta et le romarin. Assaisonnez.

Préchauffez le four à 180 °C.

Versez la pâte dans des empreintes en silicone jusqu'à mi-hauteur puis ajoutez une couche de pesto et terminez de remplir avec la pâte. Avec la pointe d'un couteau ou un cure-dent plongez au travers de 3 couches, remuez délicatement pour obtenir l'effet de tourbillon. Faites cuire 15 à 20 minutes maxi.