

Toujours dans l'esprit de l'été, des longs voyages ou des petits week-end ensoleillés, je vous propose aujourd'hui des muffins crétois.

Je profite ainsi des produits riches en saveurs que j'ai pu ramener du Maroc. Et oui, y aller en voiture c'est long et parfois pénible (exemple: la traversée de la Méditerranée en bateau sur une mer agitée, heurkk!!) mais en contre-partie j'ai pu faire le plein d'épices, d'huile d'olive (la vraie!!!), de fruits et de légumes au goûts incomparables, directement acheté chez les producteurs locaux, littéralement au bord de leurs champs!!



### La recette pour 10 muffins:

- 120g de farine
- 3 oeufs
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 yaourt grec
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 poivron rouge
- 15-20 cubes de feta
- 10 demi tomates cerises confites maison
- 5 feuilles de basilic

- quelques branches de persil
- sel, poivre

Préparer les tomates séchées en se référant à cette recette, [ici](#).

Battre les oeufs avec le yaourt et l'huile d'olive.

Dans un bol, mélanger la farine, la levure et le sel. Verser ces poudres dans le mélange précédent.

Battre énergiquement afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Couper le poivron et la feta en petits cubes et les intégrer à la pâte.

Ciseler le persil et le basilic. Les ajouter au mélange précédent.

Verser cette pâte dans des moules en silicone remplis au  $\frac{3}{4}$ . Déposer dans chacun d'entre eux une demi tomate confite.

Enfourner à 180°C pendant 20min.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

**Astuces:** pour encore plus de goût, vous pouvez ajouter des cubes de volaille fumé et des olives noires...ce que je n'avais pas le jour de leurs réalisation!