

Toujours à la campagne pour mon repas familiale, je vous présente mon entrée: un moelleux aux olives vertes avec un cœur coulant de tomate au basilic et feta. Je sais le titre est long mais comme ça on a une bonne idée de ce qu'il y a dedans!!!! Pas comme dans la fameuse émission où les candidats se creusent la tête pendant des jours pour trouver un nom que personne ne déchiffrera!!!!!!

Cette entrée a eu beaucoup de succès auprès des enfants... pour ma part je préfère les [moelleux au thon](#) dont la recette est à base de crème fraîche.

La recette pour 6 moelleux:

- 24 olives vertes dénoyautées
- 3 oeufs
- 20cl de lait
- 100g de farine
- 50g de parmesan
- 1 boîte de coulis de tomate au basilic
- 6 cube de feta

Dans de petites alvéoles en silicone, mettre un petite cuillère de coulis de tomate au basilic avec un cube de feta. Réserver au congélateur quelques heures.

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le lait, la farine, le parmesan et les olives.

Verser le tout dans des empreintes à muffins et placer au centre de ceux-ci un glaçon de tomate/feta.

Enfourner pendant 15 min à 200°C.

