

Bouchées poivron, féta, olive et basilic



Adapté des "Cakes de Sophie"

Avec ces proportions, j'ai réalisé une grande plaque de mini bouchées demarle + une demi plaque de mini muffins de marque inconnue.

3 oeufs

1 tasse = 150g farine

1 sachet = 1 csoupe levure chimique

1/3 tasse = 80ml huile olive

1/2 tasse = 125ml lait

100g gruyère râpé

1 bocal de poivrons rouges grillés et pelés (sinon, grillez vous même au four ou sur la flamme

3 poivrons rouges, puis pelez les)

1 grosse poignée d'olives dénoyautées

1 paquet de féta

1 petit bouquet de basilic (ou 1 toute petite goutte d'huile essentielle de basilic... surtout pas plus...)

1 pincée de sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C (mode gâteau 180°C sur mon four)

Hacher les poivrons égouttés au couteau, les olives noires dénoyautées. Ajouter la féta émiettée et le basilic finement ciselé.

Dans un saladier, mélanger au fouet farine, levure, sel et poivre. Ajouter les oeufs, mélanger. Ajouter l'huile, puis le lait, mélanger pour obtenir une préparation homogène. J'ai ajouté une petite goutte d'huile essentielle de basilic à ma pâte car je n'avais pas assez de basilic frais. Ajouter le râpé.

Incorporer la garniture rapidement puis répartir dans les mini empreintes.

Enfourner pour environ 20 minutes à 180°C et attendre 5 minutes avant de démouler sur une grille.

