

Muffins aux tomates confites , Féta et basilic

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 oeufs
- 15 cl de lait
- 4 cl d'huile d'olive
- 180 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 40 g de tomates confites
- 40 g de féta
- du basilic
- poivre

Préchauffer le four à 200 °C.

Couper les tomates confites en petits morceaux, et la féta en cubes. Ciseler le basilic.

Fouetter les oeufs avec le lait, le sel et l'huile d'olive.

Incorporer la farine, la levure, les tomates, la féta et le basilic.

Ne pas trop travailler la pâte, puis la répartir dans des moules à muffins en les remplissant aux 3/4.

Cuire 15 min environ (piquer le centre des gâteaux avec un couteau, la pointe doit ressortir propre).

Laisser ensuite refroidir 5 min avant de démouler.