

Mini muffins aux tomates séchées, parmesan et origan



Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 10 mn par fournée

Ingrédients pour 50 mini-muffins (utiliser des caissettes à "truffes"):

- 2 œufs
- 75 g de beurre fondu
- 1/2 cuillère à café de sel
- 25 cl de lait
- 100 g de tomates séchées conservées dans l'huile et égouttées
- 300 g de farine
- 80 g de parmesan coupé en petits dés
- 1 sachet de levure chimique
- Un peu d'origan

Recette:

- Dans un saladier, mélanger ensemble tous les ingrédients "secs": farine, levure, sel et parmesan coupé en petits dés.
- Dans un autre saladier, battre les œufs, ajouter le lait, le beurre fondu et les tomates séchées coupées en petits morceaux.
- Mélanger très rapidement les ingrédients secs avec les ingrédients "mouillés" sans trop battre (il faut qu'il reste des grumeaux).
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Déposer des caissettes à truffes dans les alvéoles d'un moule silicone et remplir chacune d'elle d'une cuillère à café de pâte. Saupoudrer un peu d'origan sur le dessus des muffins.
- Cuire les muffins 10 mn à 180°C.
- Laisser tiédir ou refroidir avant de déguster. Conserver au frais dans une boîte hermétique.