

Mini-cakes chèvre-courgette

Ingrédients

- 100 g de farine
- 2 œufs
- ½ paquet de levure chimique
- 10 cl de crème liquide épaisse
- 4 pétales de tomates séchées à l'huile
- 3 c. à s. d'huile prélevée du bocal de tomates séchées
- 1 gousse d'ail pelée et écrasée
- 1 c. à s. de basilic ciselé
- 1/2 courgette râpée
- 100 g de chèvre frais
- Sel, poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 7).
- Dans un saladier, mélangez la farine à la poudre à lever.
- Cassez les œufs au centre, salez et poivrez, puis délayez avec la crème et l'huile.
- Ajoutez l'ail, le basilic, la courgette, le fromage de chèvre émietté et les tomates séchées coupées en dés. Mélangez et répartissez la préparation dans des mini-moules à cake, de préférence en silicone.
- Enfournez pour 15 à 20 minutes.