

Muffins apéritifs, tomates cerises, mozzarella et basilic

Préparation **15 mn**

Cuisson **15 mn**

Temps Total **30 mn**



Ingrédients / pour 5 personnes

- Pour environ 10 muffins :
- 20 tomates cerises
- une boule de mozzarella
- 12 feuilles de basilic
- 70 g de parmesan fraîchement râpé
- 130 g de farine
- un demi sachet de levure chimique
- 8 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 œufs
- sel
- poivre

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à 180°C.

- 2 Couper les tomates cerises en quatre et les faire revenir dans un filet d'huile d'olive de façon à les faire dégorger. Réserver.

- 3 Pendant ce temps, couper la mozzarella en dès et ciseler le basilic.

- 4 Dans un cul de poule, mélanger la farine, la levure et le parmesan râpé. Battre les œufs et les ajouter ainsi que le lait et l'huile, bien mélanger et incorporer enfin les tomates, la mozza et le basilic en mélangeant délicatement. Saler et poivrer au goût.

- 5 Verser la préparation dans un moule à muffins jusqu'au 3/4 et enfourner 15 à 20 minutes de façon à ce que le dessus des muffins soit légèrement doré.

Pour finir

Déguster tiède ou froid.