

# MINI CAKES TOMATES SÉCHÉES, CÂPRES & BASILIC



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un grand saladier, mélangez la farine et la levure chimique.

Versez les œufs, le lait, l'huile d'olive, puis saupoudrez un peu de poivre 5 baies fraîchement moulu et mélangez.

Ajoutez les tomates séchées coupées en morceaux, les câpres et le basilic fraîchement ciselé et mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule à mini-cake en silicone, en faisant attention de ne pas remplir jusqu'en haut (ça gonfle à la cuisson !).

Enfournez 35 minutes.

## INGRÉDIENTS



x 12

Pour 11 à 12 bouchées

130 g farine (T45/T55)

2/3 (~7,5 g) sachet levure chimique

2 œufs

2 c. à soupe huile d'olive

7 cL lait

130 g tomates séchées

40 g câpres

basilic frais (une dizaine de feuilles)

poivre 5 baies



Laissez refroidir avant de démouler. Les saveurs sont plus développées quand les cakes sont complètement froids.

Ils peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.

