

MUFFINS OLIVES & ROMARIN



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



x 18

Pour environ 18 bouchées

60 g beurre fondu
(toujours salé pour moi)
190 g farine (T45/T55)
½ sachet levure chimique
1 œuf
125 mL lait
75 g olives noires dénoyautées
75 g olives vertes dénoyautées
romarin frais
(2 grandes branches dans la pâte
+ 1 petite pour la déco)

Préchauffez le Four à 210°C.

Commencez par faire fondre le beurre à feu très doux dans une petite casserole... Pendant ce temps, dans un grand saladier, versez la farine, la levure, le lait, l'œuf et les olives coupées en 2 (j'utilise mes ciseaux à volaille 😊).

Effeuiliez 2 grandes branches de romarin et ciselez les grandes feuilles (vous pouvez conserver les petites entières).

Ajoutez à la préparation, puis versez le beurre fondu.

Mélangez grossièrement à la cuillère, la pâte doit rester grumeleuse.

Répartissez le mélange dans des moules à mini-muffins

(attention de ne remplir qu'au ¾ de la hauteur, ça gonfle un peu à la cuisson).

Ciselez un peu de romarin sur le dessus (pour que ce soit + joli 😊).



Enfournez 20 minutes à 210°C.

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

Ils peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

