



Autre

Muffins épicés à l'Italienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

70 grammes de tomates séchées au soleil (coupées finement)
40 grammes d'olives noires (dénoyautées, en rondelles)
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
4 cuillères à soupe de pesto vert
1 paquet de levure en poudre
200 grammes de farine
200 millilitres de lait
1 œuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Tamisez la farine et la levure dans un plat.

Battez l'œuf avec le pesto et le lait et versez cela lentement sur la farine en mélangeant. Incorporez-y les tomates séchées au soleil, les olives et le thym.

Répartissez la pâte dans des formes à muffins chemisées. Cuisez-les 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ustensiles de cuisine

Four

