

# Bouchées Feta & Légumes

Pour 30 bouchées

Préparation : 10 min - Cuisson : 30 + 25 min

## Ingrédients :

- 1 aubergine rayée
- 2 tomates
- 1 petit oignon
- 1 cs + 8 cl Huile d'olive
- Sel & poivre
- Thym
- 100g de feta
- 200g de farine T55
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 8cl de lait



Matériel spécifique : un moule à mini-muffins par exemple

## Réalisation :

- Eplucher et couper en petits morceaux tous les légumes.
- Faire revenir dans une poêle oignon + aubergine avec 1 cs d'huile d'olive durant 10 min.
- Passé ce temps, ajouter les tomates concassées. Saler et poivrer.
- Faire confire sur feu doux durant 30 min.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Couper 100g de feta en dés.
- Mélanger la farine et la levure.
- Battre les œufs avec les 8cl de lait et le reste de l'huile d'olive (8cl).
- Incorporer au mélange farine/levure.
- Ajouter les légumes et la feta.
- Garnir les moules. Poudrer le thym émiété.
- Enfourner durant 25 à 30 min au four préchauffé 180°C (th.6).
- Démouler et laisser refroidir.

Bon appétit !!!