

Muffins olives, tomate, kiri & pavot

Pour 10 muffins

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 tomate
- 100g d'olives vertes dénoyautées
- 150g de farine aux légumes verts
- 1/2 cc de levure chimique
- 7cl d'huile d'olive
- 10cl de lait entier
- 6 portions de kiri
- Sel & poivre
- Graines de pavot



Ustensiles spécifiques : un cul de poule (saladier), un fouet et des moules à muffins!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Dans un cul de poule (saladier), battre les œufs avec un fouet.
- Ajouter la farine mélangée à la levure.
- Ajouter l'huile d'olive. Bien mélanger.
- Faire tiédir le lait entier et l'ajouter à la préparation tout en remuant.
- Ajouter les kiris. Mélanger mais en laissant des petits morceaux (de la gourmandise !!!).
- Couper la tomate en petits cubes et couper les olives en rondelles. Ajouter à la préparation.
- Saler et poivrer.
- Verser dans les moules à muffins et parsemer de graines de pavot!
- Hop au four pour 20 min environ !

Bon appétit!