

Moelleux à la Tapenade

Pour 48 bouchées

Préparation : 15 min - Cuisson : 16 min

Ingrédients :

- 120g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 40g de parmesan râpé
- 8cl de lait (=80g)
- 30g d'huile de tournesol
- 2 œufs moyens
- 120g de tapenade noire
- 24 olives vertes farcies au poivron rouge (ou natures)



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un pichet verseur, un fouet, une plaque aluminium perforée et des moules petits fours.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le moule petits fours sur la plaque aluminium.
- Dans un cul-de-poule, mélanger la farine avec la levure chimique et le parmesan.
- Dans le pichet verseur, mélanger le lait, l'huile, les œufs et la tapenade noire.
- Rassembler les 2 mélanges dans le pichet et vérifier l'assaisonnement.
- Placer les empreintes sur une plaque perforée puis les garnir de préparation.
- Dans chaque empreinte enfoncer légèrement ½ olive verte.
- Cuire au four pendant 16 min environ.

Bon appétit !