



## Mini-muffins salés aux olives et parmesan.



Mélanger les œufs avec le parmesan, puis ajouter la farine et la levure. Incorporer peu à peu le lait, puis les huiles puis les olives.

Verser la préparation dans un moule en silicone. Si vous utiliser des autres moules, il faudra les beurrer légèrement.

Enfourner pour environ 30 minutes. Vérifier la cuisson en piquant dans un muffin avec une pointe métallique, elle doit en ressortir sèche.

Attendre quelques minutes avant de les démouler et déposer les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

### Conseils:

On peut ajouter des tomates séchées coupées en petits morceaux.

Nous avons bien sûr utilisé du parmesan fraîchement râpé pour obtenir un meilleur résultat.

### Source:



### Ingrédients:

- 150 g de farine
- 150 g de parmesan râpé
- 1/2 sachet de levure
- 5 cuillères à soupe de lait
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 3 œufs
- 15 g de beurre
- Poivre du moulin
- Une dizaine d'olives noires à la grecque

### Recette:

Faites préchauffer le four à 180°C et pour bien commencer la recette, préparer et peser vos ingrédients. Dénoyauter les olives et les couper en petits morceaux. Râper le parmesan.