

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI CAKES AUX TOMATES SECHEES, OLIVES VERTES ET AU CHEDDAR

pour 12 mini-cakes :

3 oeufs - 10cl d'huile d'olive - 12,5cl lait 1/2 écrémé - 200g farine - 100g cheddar - 6g levure chimique - 4 tranches bacon fumé - 100g tomates séchées à l'huile d'olive - 20 olives vertes au thym dénoyautées - sel - poivre -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Hacher au couteau grossièrement le cheddar, le bacon, les olives et les tomates. Dans le bol du Kitchenaid muni du fouet, mélanger les oeufs, l'huile d'olive, le lait, la farine, la levure chimique. Ajouter le cheddar, le bacon, les olives et les tomates. Saler et poivrer. Mélanger.

A l'aide d'une poche remplir les mini-cakes (posés sur une plaque à pâtisserie). Enfourner et cuire 25 minutes. Sortir du four, laisser tiédir, démouler.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr