

Bouchées tomates olives feta

www.jemangedoncjevis.be



Voici la recette pour 30 bouchées prêtes en 1h30. (1h de pause)

-2 oeufs entiers

-60g de lait entier

-40g de tomates semi-séchées

-40 d'olives vertes dénoyautées

-100g de feta nature

-10-15 feuilles de basilic coupées aux ciseaux

-140g de farine

-1 càc de bicarbonate alimentaire

-sel, poivre, herbes de Provence (ou origan)

-50g d'huile d'olive

-25g de parmesan râpé

Insérer le fouet et déposer les oeufs et le lait et fouetter **1min/vit3**

Ajouter tous les ingrédients sauf l'huile et le parmesan et fouetter encore **1min/vit3**

Ajouter l'huile et fouetter **20sec/vit3**

Placer la pâte au frigo pour 1h.

Préchauffer le four à 200 degrés

Répartir la pâte dans un moule à madeleines ou autre moule à petites empreintes, saupoudrer de parmesan et enfourner 10min.

Démouler directement et laisser refroidir sur une grille.

Bon appétit, essayez d'en goûter une avant qu'elles ne soient toutes avalées!

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix avec un cul de poule et un fouet.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!