

## Mini Muffins Tomate Séché et Chèvre

### Ingrédients :

- \* 2 oeufs
- \* 75 g de farine
- \* 1 sachet de levure chimique
- \* 50 g de lait
- \* 50 g d'huile
- \* 50 g de gruyère râpé
- \* 100 g de Chèvre
- \* 8 à 10 pétales de tomate séché
- \* Sel, poivre, origan (facultatif)



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et placez vos empreintes **Mini Muffins (FP 2031)** sur la plaque perforée.

Coupez les tomates en petits morceaux et la bûche de Chèvre en des. Mélangez tous les autres ingrédients puis incorporez les tomates et le fromage au mélange.

Remplissez les empreintes et faites cuire pendant 10 à 15 minutes. Servez tièdes de préférence.

**Suggestion :** Utilisez l'huile parfumée des tomates séchées pour encore plus de goût.