

## Mini-cakes chèvre et tomates séchées

Pour 10 mini-cakes (selon la taille des moules):

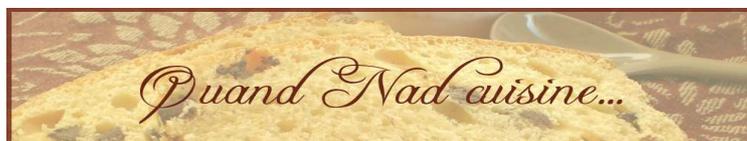
- 100 g de farine
- 5 ml de levure chimique (environ 1 cc)
- 50 ml de lait
- 50 ml d'huile d'olive (pour ma part, l'huile des tomates séchées)
- 2 oeufs
- 50 g de chèvre (de la bûche ici)
- 40 g de tomates séchées
- sel, poivre 5 baies
- origan (petit ajout perso)



Préchauffer le four à 180° (190° dans le livre).

Mélanger l'ensemble des ingrédients de la pâte dans un saladier. *Pour ma part, j'ai tout mis dans le thermomix 30 sec à vitesse 5.* Assaisonner. Ajouter le chèvre et les tomates séchées en petits morceaux ainsi qu'une petite pincée d'origan. Remplir les empreintes du moule et enfourner. Laisser cuire 20 min (28 dans le livre).

A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler. Servir tiède ou froid.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>