

Mini-cakes au magret de canard séché et aux figues



Pour environ 40 pièces:

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (reportez-vous aux indications données sur le paquet, parfois, un sachet entier est nécessaire)
- 12 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vin blanc sec
- 100 g d'emmental râpé
- 50 g de parmesan
- 100 g de magret de canard séché Chaila
- 3 grosses figues séchées
- sel

La préparation est des plus simples: on met tous les ingrédients dans le bol du robot (pour moi, toujours mon thermomix) sauf le magret séché et les figues que l'on taille respectivement en lamelles et en petits dés et que l'on ajoute ensuite à la pâte.

Verser le tout dans les empreintes d'un moule à mini-muffins en silicone et cuire 20 min à 180° (chaleur tournante).

Bien sûr, si on n'a pas de robot, il suffit de mélanger tous les ingrédients dans un saladier dans l'ordre énoncé.

