

les recettes d'Alice

Muffins aux tomates séchées thym et tapenade



Ingrédients

4 oeufs
100 gr de farine
100 gr de dés de jambon
80 gr de beurre
100 gr de pignons de pins grillés

1 sachet de levure chimique
100 gr de tomates confites
1 c à s de fleur de thym
50 gr de tapenade

Matériel nécessaire

Moule à muffins en silicone

Préparation et réalisation

- 1- Casser les oeufs dans un saladier et les fouetter. Ajouter petit à petit à la spatule la farine, la levure, le beurre fondu. Fouetter de nouveau pour avoir une pâte homogène.
- 2- Ajouter les pignons, la tapenade, les tomates coupées en morceaux, les dés de jambon et le thym, assaisonner.
- 3- Verser le tout dans les moules à muffins et cuire 20 min à 170°C.

Conseils et astuces

Alice Délice

