MUFFINS AUX TOMATES CERISE

Ingrédients :

- 340g de farine
- 4 cuillère à café de levure chimique
- 150g de cassonade
- 80 ml de lait
- 60 ml d'huile de tournesol
- 60 ml d'huile d'olive
- 3 œufs
- 2 branches de tomates cerise
- 100g de feta
- 1 branche de romarin
- 30g d'olives noires
- 1 cuillère à café de sel

En option : 1 citron confit au sel

Recette :

1. Réunissez la farine, la levure, le sel et la cassonade dans un bol.
2. Dans un autre bol mélangez le lait, les huiles et les œufs.
3. Réunissez les deux mélanges sans trop les travailler.
4. Ajoutez à la pâte les olives noires hachées, les feuilles du romarin et le citron confit en petits dés.
5. Remplir les moules de cette préparation à mi hauteur. Mettez au cœur des morceaux de féta et des tomates cerise coupées en deux. Recouvrir de pâte jusqu'au bord.
6. Cuire 20 min à 210°C.

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France
http://www.tomates-de-france.com/index.php