



MUFFINS TOMATES CONFITES, PESTO ET OLIVES NOIRES



Pour une plaque à muffins :

- 120 g de farine
- 40 g de parmesan
- Sel (très peu à cause du parmesan et des olives)
- 1 œuf
- 2 petits suisses à 20% de matière grasse
- 30 g d'olives noires hachées fin
- 8 pétales de tomates confites coupées aux ciseaux en tout petits morceaux
- 1 càs de pesto
- 1 sachet de levure chimique

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients en terminant par la levure pour ne pas la travailler trop longtemps. Verser la pâte dans le moule et cuire environ 20 mn. Laisser refroidir avant de démouler.