

Recette des muffins à la grecque

10 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

Ingrédients pour la garniture

100g de gruyère râpé
150g de feta en dés
80g de tomates confites coupées en
petits morceaux
70g d'olives noires dénoyautées et
hachées grossièrement



Ingrédients pour la pâte

3 œufs
150g de farine
1 sachet de levure chimique
4 cuillères à soupe de l'huile dans laquelle la feta a mariné
Sel, poivre

Préparation:

Mélanger la farine avec la levure. Ajouter les œufs et l'huile. Fouetter jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter l'ensemble de la garniture. Mélanger.

Verser la pâte dans des petits moules à muffins.

Cuire au four à 180° pendant environ 30 minutes. Vous pouvez réduire le temps de cuisson si vous souhaitez obtenir une coloration plus légère.

Server les muffins en entrée avec une salade ou utiliser de plus petits moules pour les servir en apéritif.