

Mini cakes tomates confites, feta et herbes de Provence

Pour 10 – 12 mini cakes
15 minutes de préparation – 25 minutes de cuisson

Ingrédients

275g de farine
2 œufs légèrement battus
225g de bouillon de légumes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
(ou d'huile du pot de tomates confites)
1 sachet de levure chimique
1 dizaine de tomates confites émincées
100g de feta émiettée
2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre



Préparation :

Préchauffez le four à 200°. Beurrez. Tamisez la farine à travers une passoire fine avec la levure, le poivre et le sel.

Battez les œufs avec le bouillon et l'huile. Faites un trou au milieu de la farine, et versez-y le mélange liquide.

Mélangez à la cuillère en bois. Ajoutez les tomates confites, la feta et les herbes de Provence.

Avec une cuillère à soupe, remplissez les moules deux-tiers de leur hauteur. Enfournez-les 20 à 25 min. Les mini cakes doivent être dorés et gonflés.