



## ***Mini cake tomates séchées et chèvre***

### ***Ingrédients***

*(Pour une dizaine de mini cakes)*

- 70g de fromage de chèvre (un peu moins de la moitié d'une bûche)
- 60g de tomates séchées
- 200mL de farine
- 5mL de levure chimique
- 2 oeufs
- 50mL de lait
- 50mL d'huile d'olive
- un peu de basilic
- sel, poivre

Préchauffez votre four à 190°C.

Mélangez la farine, la levure chimique, les oeufs, le lait et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Coupez le fromage de chèvre et les tomates séchées en (très) petits dés et ajoutez-les au mélange avec le basilic haché. Bien remuer pour les répartir.

Répartissez la préparation dans vos moules et faites cuire entre 25 et 30mn.

Dégustez-les de préférence tièdes, ou froids.

Bon appétit ! :)