



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Minis cupcakes à l'huile d'olive et olives vertes

Recette proposée par :

Marion du blog www.noviceencuisine.com

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients pour 50 minis cupcakes :

- 150g de farine
- 3 oeufs
- 50g de gruyère râpé
- **8cl d'huile d'olive goût intense**
- 70g d'olives vertes
- Un sachet de levure
- 300g de St môret
- 25 olives vertes

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
 - Coupez grossièrement les 70g d'olives vertes.
 - Dans un cul de poule, battez les œufs avec la farine et la levure.
 - Ajoutez le lait, l'huile d'olive. Ajoutez le gruyère et les olives coupées, salez et poivrez.
 - Versez votre préparation dans vos moules.
 - Enfournez 10/12min.
-
- Coupez vos 25 olives vertes en rondelles.
 - Remplissez une poche à douille du St Môret, décorez vos cupcakes et déposez une lamelle d'olive.
 - Dégustez !

