



ateliercuisine.ch
rue du simplon 3
ch - 1800 vevey
t. 021 921 33 66

jerome@ateliercuisine.ch
www.ateliercuisine.ch

Mini cupcake aux olives & tomates séchées

Ingrédients pour 4 personnes

100 gr de farine
2 œufs
½ sachet de levure
½ dl de lait
3 cs d'huile d'olive
5 tomates séchées
60 gr d'olives
100 gr de fromage frais nature
20 gr de crème
Curry maison

Déroulement

Préchauffez le four à 175° C

Hachez les tomates séchées ainsi que les olives.

Mélangez au fouet la farine avec la levure. Incorporez les œufs, l'huile d'olive et le lait jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajoutez les tomates et les olives, une pincée de sel et quelques fines herbes séchées si vous le souhaitez.

Beurrez des moules individuels (inutile si vous utilisez des moules en silicone) et garnissez de l'appareil à cake.

Glissez dans le four durant 12 à 15 minutes. Pour un grand moule à cake, la cuisson s'élève à 35-40 minutes. Retirez et laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, détendez le fromage frais (à température ambiante) avec la crème et ajoutez du curry maison selon vos goûts.

A l'aide d'une poche à douille cannelée, surmontez les cupcakes aux olives d'une rosace de fromage au curry.