# MNI CAKES TOMATE ET OLIVES NOIRES

**Pour 60 mini cakes préparation 20mn cuisson 15/18mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 3 œufs | Sel & poivre |
| 150g de farine | 40g de tomates séchées |
| ½ sachet de levure chimique | 20g concentrée de tomates (1cuil à café) |
| 10cl d’huile d’olives | 35g d’olives noires dénoyautées |
| 10cl de lait | 20g de tapenade noire |

1° Préchauffer le four TH 200°C. A la main ou au robot, mixer les œufs et la farine avec la levure. Ajouter progressivement me lait et l’huile. Assaisonner et séparer en 2.

2° Dans une première moitié de la pâte, ajouter le concentrée de tomates. Dans l’autre moitié, la tapenade. Répartir ces 2 préparations dans les empreintes à mini cakes et en mettant un peu de chaque empreinte pour l’effet marbré.

5° Déposer sur chaque mini cakes 1 petite rondelle d’olives noires et un morceau de tomates séchées. Cuire 15 à 18minutes.

# MINI CAKES CHEVRE

**Pour personnes préparation mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 150g de gruyère | 6 oeufs |
| 100g de roquefort | 2 sachets de levure chimique |
| 80g de magret de canard séché | 2 cl d’huile de tournesol |
| 100g de saumon fumé | 50g de lait |
| 30g de noix | ¼ botte de ciboulette |
| 30g de noisettes | Sel & poivre |
| 300g de farine |  |

1° Préchauffez le four à 180°. Mélangez au fouet les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez, petit à petit, l'huile et le lait préalablement tiédi puis ajoutez le gruyère. Séparez l'appareil dans 3 saladiers différents.

***Dans le premier appareil***, disposez les 100 g de roquefort et les 30 g de noix hachés.

***Dans le second appareil,*** mettez 80 g de magret de canard séché et les 30 g de noisette hachés.

***Dans le troisième appareil,*** mettez les 100 g de saumon fumé haché et la ciboulette ciselée.

Répartissez les différentes pâtes dans les moules à cakes préalablement beurrés. Faites cuire au four à180 °C Th 6 pendant 15 à 20 minutes. Démoulez et servez immédiatement à l'apéritif.