

Moelleux tomates séchées-cœur coulant mozzarella

Ingédients

- Pour 8 gros moelleux
- 1/2 bouquet de basilic
- 12 pétales de tomates séchées coupés en petits morceaux (utiliser des ciseaux)
- 2 œufs
- 125 g mozzarella (ou mascarpone)
- 20 cL crème liquide allégée
- 150 g farine
- 3 cs parmesan
- 1/2 sachet levure chimique
- 3 cs de l'huile des tomates séchées
- Sel, poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 200°
- Mélanger la farine, la levure, les tomates, le basilic ciselé, saler et poivrer
- Fouetter à part les œufs avec l'huile et la crème
- Mélanger les deux appareils rapidement, la préparation doit rester grumeleuse
- Répartir la moitié de la pâte dans des moules en silicone
- Couper la mozzarella en 8 cubes et les placer dans les moules
- Recouvrir du reste de pâte, sans dépasser les 2/3 de la hauteur du moule
- Enfourner pour 25 minutes.