**Moelleux tomates séchées-cœur coulant mozzarella**

#### Ingrédients

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 pate dans des moules en silicone
* Couper la mozzarella en 8 cubes et les placer dans les moules
* Recouvrir du reste de pate, sans dépasser les 2/3 de la hauteur du moule
* Enfourner pour 25 minutes.