

Muffins salés italiens : aux olives, aux câpres, au chèvre et à la tomate

Les ingrédients (pour 6 personnes ou 18 muffins)

- 6 œufs
- 400 g de farine
- 30 cl de lait
- 6 petits suisses
- 3 cuillères à soupe **d'huile d'olive**
- ½ sachet de levure
- ½ tablette de bouillon de légumes
- poivre

Pour les muffins aux olives

- **50 g d'olives**
- 50 g de parmesan

Pour les muffins aux câpres

- 2 cuillères à soupe de câpres
- **2 cuillères à soupe d'herbes de Provence**

Pour les muffins au chèvre et à la tomate

- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate
- Une pincée de sucre
- ½ crottin de chèvre sec ou un reste de bûche de chèvre un peu sec
- ½ cuillère à café de paprika (optionnel)

La recette

- **Dans un saladier, battre les œufs, le lait, les petits suisses.**
- Y ajouter la ½ tablette de bouillon de légume pulvérisée (couper la demie-tablette en 2 et frotter chaque morceau l'un contre l'autre pour en faire de la poudre).
- **Poivrer, ajouter l'huile d'olive, bien mélanger.**
- Mélanger à part farine et levure puis ajouter cet ensemble au saladier ci-dessus, **mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.**
- Partager cette pâte en 3 parts égales :

- **Pour les muffins aux olives** : faire dessaler environ 25 olives dans de l'eau pendant 15', les dénoyauter puis les détailler dans la pâte. Ajouter le parmesan, mélanger. Verser dans 6 petits moules.
- **Pour les muffins aux câpres** : faire dessaler les câpres dans l'eau pendant 15', ôter les queues, les détailler dans la pâte. Ajouter les herbes de Provence, mélanger. Verser dans 6 petits moules.
- **Pour les muffins chèvre/tomate** : ajouter à la pâte, le concentré de tomates, la pincée de sucre, éventuellement le paprika. Verser dans 6 petits moules. Détailler le fromage de chèvre en très petits morceaux (ou mieux : avec un économiseur !), les répartir équitablement dans chaque moule et les enfoncer dans la pâte.
- Cuire à 180° entre 20 et 30 minutes selon les moules utilisés (vérifier avec une pointe de couteau : elle doit ressortir brillante mais sèche). Dès la fin de la cuisson, les sortir aussitôt du four.

A servir

- Tiède ou froids en apéro
- en plat, trempés comme des mouillettes dans un coulis de tomates, avec une salade verte, oignons rouges et raisins secs

Bonus

Les muffins se congèlent très bien.