

La Marmite de Claude

MINI MARBRES TOMATE ET OLIVE NOIRE

INGREDIENTS (pour ~ 60 marbrés)

3 œufs
150g de farine
½ sachet de levure chimique
10cl d'huile
10cl de lait
sel et poivre
40g de tomates séchées (taillées en dés)
1 grosse c à c de concentré de tomate
35g d'olives noires dénoyautées (émincées)
1 grosse c à c de tapenade noire

RECETTE

Au robot, mixer les œufs et la farine, ajouter le lait et l'huile progressivement.

Assaisonner et séparer en deux.

Dans une 1ère moitié, ajouter le concentré de tomate, dans l'autre moitié, ajouter la tapenade.

Répartir ces 2 préparations dans des empreintes à mini lingots, soit dans des empreintes séparés, soit avec un mélange dans chaque empreinte de façon à faire un effet de marbré.

Déposer sur chaque mini lingot de la tomate séchée ou des morceaux d'olives noires.

Cuire entre 15 et 18mn dans un four à 180 °.

Variante: les lingots peuvent êtres servis entourés de morceaux de jambon très fins tenus avec des piques en bois.