



# MINI CAKES

## Olives, Féta, Herbes de provence

Temps préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 mn

### Ingrédients : pour 24 mini cakes

- 100g de farine
- 1 c.à café rase de levure chimique
- 2 gros oeufs entiers
- 50 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vin blanc sec
- 60g de Féta émietée
- 50g d'olives noires dénoyautées et coupées en petits morceaux
- sel (une pincée), poivre.
- 1 c.à soupe rase d'herbes de Provence séchées.

Matériel : 1 moule à 24 portions en silicone

### PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C Th 6 Chaleur tournante.

1 – Dans un saladier, commencer par battre les oeufs pendant 1 mn.

2 – Ajouter alors progressivement et en fouettant (pour éviter les grumeaux), la farine, la levure, le vin blanc, l'huile d'olive et la féta. Saler (*attention, la féta est déjà salée*), poivrer. Mélanger vivement pour obtenir une préparation lisse et un peu liquide.

3 – Ajouter les 3/4 des olives noires découpées en petits morceaux et les herbes de Provence.

4 – Verser 1 c.à soupe de la préparation dans chaque carré du moule. Déposer sur le dessus de la pâte le restant d'olives noires et saupoudrer légèrement d'herbes de Provence.

### CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 15 mn. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Vous pouvez les déguster tiède.