

Petits cakes aux tomates séchées et parmesan



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Idéal pour l'apéritif ou en entrée avec une salade.

Recette proposée par : Blog [Nathalie la niçoise](#)

Ingrédients

- 7 tomates - séchées coupées en petits morceaux
- 70 g de parmesan
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 80 g de beurre - fondu
- 10 cl de lait
- 1 cc de thym - émietté
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, puis incorporez les oeufs, le lait et le beurre fondu.
- 3 À cela, ajoutez les morceaux de tomates séchées, le parmesan et le thym. Assaisonnez en sel et en poivre.
- 4 Garnissez des petits moules ou un moule à cake avec cette préparation.
- 5 Enfournez pour 20 à 30 minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

