

Mini-cakes moelleux au rôti de porc, moutarde à l'ancienne et olives




INGRÉDIENTS



- 1 oeuf
- 50 g de farine
- 3 g de levure chimique en poudre
- 33 ml d'huile d'olive
- 33 ml de lait
- 65 g de rôti de porc en tranches Madrange
- 4 olives
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 1 g d'origan
- sel, poivre

Finition

- 1 pétale de tomate confite
- 1 olive Kalamata
- 2 g de pignons de pin

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 20 min	 15 min	 X 8

Étape 1 Tailler les tranches de rôti en dés, hacher les olives et l'origan. Préchauffer le four à 180°C.

Dans un cul de poule, mélanger ensemble la farine, la levure et les œufs à l'aide d'un fouet.

Étape 2 Tout en mélangeant, incorporez l'huile et le lait progressivement.

Ajouter la moutarde, les olives, l'origan et les dés de rôti.

Étape 3 Verser la pâte dans des moules à mini-cakes. Cuire pendant 15 minutes au four

