

Muffins à la farine à la tomate, lardons et olives



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Moi aussi, j'ai succombé comme d'autres blogueuses... à l'achat de la nouvelle farine de chez Francine! J'ai choisi celle à la tomate qui permet de réaliser des recettes hautes en couleur et en saveur en remplaçant votre farine habituelle pour réaliser vos tartes, sauces, cakes, crêpes... avec une touche d'originalité !

Ingrédients

- 200 g de farine à la tomate francine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de vin blanc
- 100 g d'allumettes de lardons
- 100 g d'olives dénoyautées

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180° (th 6). Couper grossièrement les olives. J'ai choisi des vertes et des noires pour la couleur.
- 2 Faire cuire quelques minutes les allumettes de lardons dans une poêle pour qu'elles rendent leur gras. Puis les égoutter sur un papier absorbant.
- 3 Verser la farine dans un saladier et ajouter la levure après les avoir tamisées. Ajouter les oeufs et mélanger.
- 4 Incorporer l'huile, le vin blanc. Bien mélanger et ajouter les allumettes de lardons et les olives coupées. Mélanger à nouveau.
- 5 Dans des moules à muffins, verser la préparation et terminer par une olive posée sur le dessus de la pâte.
- 6 Enfourner pendant une vingtaine de minutes.
- 7 Servir chaud à l'apéritif ou bien accompagné d'une salade.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

