



Cakes salés

Muffins au thon et tomates confites



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

242

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte à muffins

200 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Levure chimique**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**

Garniture

4 c. à soupe **Thon au naturel**
4 c. à café **Tomates séchées**

Étape 1

Réalisation de la pâte

- 1 Verser dans un saladier l'ensemble des ingrédients de la pâte à muffins. Ajouter une pincée de sel et mélanger grossièrement le tout.
- 2 La pâte ne doit pas être lisse.

Étape 2

Préparation des muffins

- 1 Couper en fines lanières les tomates séchées. Emitter le thon.
- 2 Ajouter les tomates et le thon à la pâte et répartir le tout dans les moules.
- 3 Pour démouler plus facilement les moules lors de la réalisation des cakes, on peut beurrer les moules ou choisir de les chemiser (les couvrir de papier sulfurisé), ce qui n'empêche pas de les beurrer très légèrement avant.
- 4 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C(Th.6) pendant environ 20 minutes. Servir chaud, tiède ou froid.