



MUFFINS à la RATATOUILLE

PAR VALERIE



Pour 12 muffins, vous aurez besoin de :

12 tomates cerises

2 courgettes

1 poivron

1 oignon

1 gousse d'ail

100g de féta

Sel, poivre

220g de farine

3 gros œufs

25cl de lait

1 sachet de levure chimique

10cl d'huile d'olive

Herbes de Provence, basilic

La recette

Laver et couper les courgettes, les poivrons, l'oignon et l'ail en petits dés.

Les faire revenir à l'huile d'olive 15 à 20min.

Mélanger la farine, les œufs, le lait, la levure, sel, poivre, herbes aromatiques. Puis l'huile d'olive.

Rajouter les légumes.

Remplir les moules à cupcakes.

Ajouter dessus les tomates cerises coupé en 2 et quelques miettes de féta.

Enfournez 20 à 25 minutes à 185°

