

Muffins aux olives de Kalamata



Préparation pour 24 muffins

Ingrédients : 200g d'olives de Kalamata dénoyautées, 200g de farine de blé blanche, 2 cuillères à soupe de farine pour les moules, 3 œufs, 50g de poudre d'amandes, 25g de sucre semoule, 10cl d'huile d'olive extra vierge grecque, 10cl de vin blanc fruité ou muscat, 1 sachet de levure boulangère déshydratée ou ½ cube de levure de boulanger fraîche, ½ cuillère à café de sel, poivre, 2 noix de beurre pour les moules

Préparation :

1° Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Coupez les olives en copeaux. 2° Beurrez et farinez 24 moules à muffins. 3° Cassez les œufs dans le bol d'un robot et ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, l'huile, le vin, la farine, la levure, le sel et beaucoup de poivre. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. 4° Versez la pâte dans une terrine et ajoutez les copeaux d'olives, en la soulevant avec une spatule, puis répartissez-la dans les moules en ne les remplissant qu'aux $\frac{3}{4}$. Enfournez les muffins et laissez-les cuire 18 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et blonds. Croquez-les tièdes ou à température ambiante, avec toutes sortes de charcuteries ou de fromages.