

## MUFFINS TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC

**Ingrédients :** pour environ 10 muffins

- 1 ¼ tasse + 2 ¼ c. à thé (180 g) de farine
- 2 œufs
- 1/3 tasse + 4 c. à thé (100 ml) de babeurre
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive
- 1 tasse tassée légèrement (120 g) de fromage mozzarella
- 5-6 tomates cerises coupées en petite tranches (calculer au moins 3 tranches par muffins)
- 2 c. à thé (cc) de poudre à pâte (levure chimique)
- Sel, poivre
- 1 c. à thé (cc) d'un mélange d'épices à l'italienne
- ½ c. à thé (cc) de basilic séché (ou 1 c. à soupe de basilic frais ciselé)

**Préparation :**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180°C).
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, les épices à l'italienne et le basilic. Bien assaisonner de sel et de poivre.
3. Dans un autre bol, battre les œufs, le babeurre et l'huile d'olive ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Ajouter le mélange liquide au mélange sec, et mélanger.
5. Ajouter le fromage mozzarella râpé et mélanger délicatement pour bien intégrer tous les ingrédients.
6. Vaporiser les cavités d'un moule à muffins d'enduit végétal ou bien beurrer. Sinon déposer dans chacune des cavités des caissettes en papier.
7. Répartir équitablement la pâte dans les cavités du moule à muffins.
8. Déposer de petites tranches de tomate cerise sur le dessus de chaque muffin.
9. Cuire pendant 20 à 25 minutes. Bien surveiller la cuisson. Les muffins doivent être bien dorés et gonflés. Vérifier la cuisson en insérant un cure-dent. S'il ressort propre, c'est cuit.
10. Au sortir du four, déposer sur une grille et laisser reposer quelques minutes avant de démouler.

**Note :** déguster chaud (à son meilleur avec un peu de beurre) ou tiède.

**Suggestion :** accompagne à merveille une soupe, ou une salade ou comme en-cas.

**Source :** déclinaison Recettes Chef

<https://www.ertova.com/2024/09/muffins-tomate-mozzarella-et-basilic-une-bouchee-de-soleil-dans-c-haque-muffin/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 27 mai 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/05/muffins-tomate-mozzarella-et-basilic.html>