

Muffins au thon, tomates et olives vertes



Ingrédients : 18 muffins

- 300 g de thon en boîte au naturel
- 120 g de tomates cerise
- 100 g d'olives vertes
- 200 g de farine
- 120 g de beurre
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Laver puis tailler les tomates en dés et les olives en rondelles.

Egoutter et émietter le thon.

Dans un grand saladier, mélanger les œufs, le lait, la farine, la levure et le beurre fondu. Quand le mélange est homogène, incorporer la garniture.

Répartir dans les moules à muffins en les remplissant aux $\frac{3}{4}$.

Enfourner 15 min. Servir froid.