

# MUFFINS AUX OLIVES - LA RECETTE



Couper les olives en morceaux et ciseler le romarin.



Dans un saladier, mélanger-les avec la farine, la levure, le sel, les olives, le romarin et le parmesan.



Dans un autre saladier, battre les œufs avec le lait puis ajouter au mélange précédent.



Faire fondre le beurre et l'ajouter en mélangeant bien.



Garnir des petits moules à muffins.



Faire cuire pendant 15 minutes à 180°

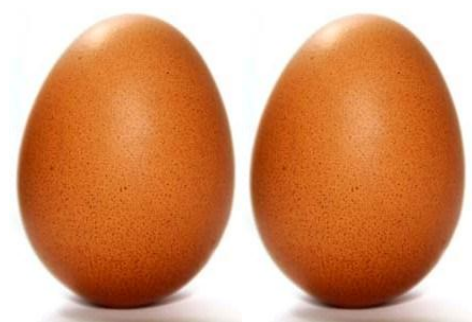
## MUFFINS AUX OLIVES - LES INGRÉDIENTS



150g d'olives dénoyautées



30g de parmesan râpé



2 œufs



2 c. à soupe de romarin frais



330g de farine et 1 paquet de levure



100g de beurre



20 cl de lait



2 pincées de sel