



INSTANT GOURMAND



Muffins brocoli-anchois



Pour environ 9 muffins :

Ingrédients « secs » :

- 240g de farine T45
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de basilic séché
- 1 cuillère à café de sel

Ingrédients « humides » :

- 100ml d'huile
- 2 oeufs
- 1 yaourt nature

Garniture :

- 1 petit brocoli cuit
- 1 petit bocal d'anchois
- 9 olives vertes

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger intimement tous les ingrédients secs. Ajouter les fleurs de brocoli cuit et les filets d'anchois coupés en dés, après en avoir réservé 9 entiers pour la décoration.

Dans un autre récipient, mélanger les ingrédients humides. Verser en une seule fois cette préparation liquide sur les ingrédients secs et mélanger avec une cuillère, sans lisser la pâte. Beurrer des moules à muffins et les remplir presque à ras bord de pâte. Disposer sur le dessus de chaque muffin une olive entourée d'un filet d'anchois en l'enfonçant légèrement dans la pâte. Enfourner 25min. Laisser refroidir et démouler.