

# Petits fours aux olives



🍴 90 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 10m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

*Petits fours salés moelleux à la crème fraîche et au gruyère, garnis d'olives vertes et noires. Environ 90 pièces, cuisson express. Base déclinable à l'infini.*

France

## INGRÉDIENTS

|                                        |        |                                                                 |      |
|----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|------|
| <input type="checkbox"/> œufs          | 5      | <input type="checkbox"/> sachet de levure                       | 1    |
| <input type="checkbox"/> crème fraîche | 200 ml | <input type="checkbox"/> gruyère râpé                           | 75 g |
| <input type="checkbox"/> farine        | 125 g  | <input type="checkbox"/> olives vertes et noires<br>dénoyautées | 75 g |

## PRÉPARATION

1. Mélanger les œufs, la crème fraîche, la farine, le sachet de levure et le gruyère râpé.
2. Remplir les moules à mini-muffins (ou empreintes Flexipan) avec la pâte.
3. Couper les olives vertes et noires dénoyautées en deux et déposer une demi-olive sur chaque empreinte.
4. Enfourner dans un four préchauffé à 200 °C pendant 10 minutes. Ajuster selon la grosseur des moules.

*Variantes : remplacer les olives par du jambon en dés, des lardons, du saumon fumé ou des crevettes.*