

CUPCAKE TOMATE BASILIC CHORIZO

Préparation : 20 minutes

Cuisson 20 minutes

Pour 12 personnes :

- 320g de farine
- 1 cuillerée à soupe levure chimique
- 1 cuillerée à soupe de basilic frais finement ciselé
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- Des rondelles de chorizo coupées en petits dés
- 12 cl d'huile d'olive
- 320g concentré de tomate
- 3 cuillerées à soupe de tomates séchées et conservées à l'huile

Pour le topping :

- 3 cuillerées à soupe de basilic ciselé
- 350g de Saint-Môret
- 12 tomates cerise.

1 – Préchauffer le four à 175°.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le basilic finement ciselé et le sel.

Dans un second saladier, mélanger les œufs avec l'huile, le concentré de tomate, le chorizo en dés et les tomates séchées coupées en lamelles.

Ajouter dans le mélange œufs-tomate le mélange farine-basilic et remuer jusqu'à homogénéité.

Répartir la préparation dans les moules à muffins et enfourner 20 minutes à 175°.

Laisser tiédir 5 minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille.

2 – Pendant ce temps, préparer le topping.

Dans un saladier, fouetter le basilic ciselé avec le fromage saint-Môret jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Napper les cupcakes avec cette préparation et décorer chacun d'entre eux d'une tomate cerise.