



## Muffins au thon à la tomate

### Ingrédients

2 oeufs

3 cs d'huile d'olive

3 cs de lait

3 cs de crème fraîche

Sel et poivre **aux baies**

1 cc de basilic séché

persil séché

1 boîte au thon à la tomate

4 cs de gruyère râpé au pif

130 gr de farine + 1 cc de levure chimique

Mélanger les oeufs, l'huile, le lait et la crème fraîche

Saler et poivrer

Ajouter le gruyère râpé, le basilic séché, un peu de persil séché et le 3/4 du thon à la tomate

Incorporer la farine/levure

Bien mélanger

Répartir la pâte dans des moules à muffins aux 3/4

Mettre un peu de thon à la tomate puis saupoudrer de persil

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes