



## Muffins aux fruits de mer et aux olives

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

### *Ingrédients pour 12 muffins:*

400 g de fruits de mer  
100 g d'olives noires dénoyautées coupées  
100 g d'emmental râpé  
200 g de farine  
1 sachet de levure  
4 œufs  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
12 cl de lait  
Sel, poivre



### *Préparation :*

1. Décongeler et égoutter les fruits de mer. Les faire revenir 2 à 3 minutes à feu vif, saler et poivrer puis réserver.
2. Mélanger la farine et la levure puis ajouter les œufs, le lait et l'huile.
3. Ajouter l'emmental râpé et assaisonner avec sel et poivre.
4. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
5. Graisser des petits moules à cake, verser le mélange à la moitié puis garnir avec les fruits de mer et les olives.
6. Enfourner et cuire 30 à 35 minutes.
7. Servir tiède à l'apéritif.