



MOYEN



10 PERSONNES



30 MIN

CUPCAKES TOMATE BASILIC

INGREDIENTS

Pour les cupcakes:

- 320g de farine
- 1 sachet de levure
- 140g de concentré de tomate
- 120g de beurre demi sel
- 60g de tomates séchées
- 1 yaourt nature
- 4 œufs

Pour le glaçage:

- 450g de fromage frais type Philadelphia
- 3 cuillères à soupe d'huile infusée au basilic [La Tourangelle](#)

LES CUPCAKES

- Commencez par préchauffer votre four à 180°C en chaleur statique. Dans un saladier, mélangez les œufs, la farine, la levure, le beurre fondu et le concentré de tomate. Ajoutez le yaourt pour que votre pâte devienne plus malléable et les tomates séchées.
- Remplissez vos moules préalablement beurrés ou recouvert de caissettes en papier et enfournez pour 15 minutes. Plantez un cure-dents pour vérifier la cuisson.
- Le mieux est de les laisser refroidir sur grille.
- Pour le glaçage, dans un cul de poule fouettez le fromage frais et ajoutez l'huile.
- Remplissez une poche à douille munie d'une douille étoile et décorez vos gâteaux.