**Bouchées apéritives abricot ou olive**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/Bouch%C3%A9es-ap%C3%A9ritives-olives-ou-abricots-mars-2009-229-copie.jpg) **Pour 30 mini-muffins et 30 mini-financiers**

**- 150 g de farine   
- 3 œufs   
- 1 sachet de levure   
- 100 g d'huile   
- 125 g de lait   
- 1 pincée de sel   
- 6 portions de vache qui rit   
- graines de pavot** [**1001 épices**](http://www.mille-et-une-epices.com/accueil.php)**- graines de tournesol   
- olives vertes   
- abricots secs moelleux**

**Empreintes à mini-muffins et à mini-financiers**  
**Préchauffer le four à 175°C (chaleur tournante)**

Mettre dans un saladier la farine tamisée avec la levure.  
Faire un puits et mettre au centre les œufs, le lait, l'huile et le sel.  
Mélanger avec un batteur à main.  
Lorsque la préparation est homogène, la répartir dans les empreintes.  
Déposer sur chaque bouchée de petites lamelles de vache qui rit et  
- des dés d'olives  et saupoudrer de graines de pavot  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif- ou des dés d'abricots et parsemer de graines de tournesol.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire cuire  pendant 20 minutes environ.  
Savourer les bouchées apéritives abricot ou olive, tièdes.