

**Popcakes ou mini-cakes pour l'apéro**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/09/popcakes-ou-mini-cakes-pour-lapero-p1120548-r.jpg) **Pour 15** [**sucettes**](https://recettes.de/sucettes) **et 48 mini-cakes**

**- 1 gros bouquet de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- 60 g de** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomate-confite) **égouttées**  
**- 50 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées**  
**- 150 g de farine T65**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 100 ml d'huile d'olive**  
**- 100 ml de lait**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 2 grosses càc de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à popcake et des empreintes à mini bouchées**  
**Préchauffage du four à 165°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Ciseler finement les feuilles de basilic. Tailler les allumettes de bacon en petits dés.  
Couper les pétales de tomate bien égouttés en petits dés. Couper les olives en morceaux.  
Mélanger la farine et la levure, faire un puits.  
Déposer le lait, l'huile, les œufs et la moutarde et bien fouetter pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer le fromage râpé, le basilic, le bacon, les dés de tomate et les olives.  
Saler, poivrer et bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes. Enfourner pour 15 à 20 minutes en fonction de la taille des moules. Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
Servir tiède ou à température ambiante.