**Bouchées apéritives abricot ou olive**

 **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
- ou des dés d'abricots et parsemer de graines de tournesol.
Faire cuire  pendant 20 minutes environ.
Savourer les bouchées apéritives abricot ou olive, tièdes.